

Thomas Vorraber



Thomas Vorraber, BSc

# Regionshaus Weiz

Versammlungsort und Genussraum

### **MASTERARBEIT**

zur Erlangung des akademischen Grades Diplom-Ingenieur Masterstudium Architektur

eingereicht an der Technischen Universität Graz

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

Institut für Gebäudelehre

Graz, März 2021

### 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

Prolog

### Kurzfassung

Unser Konsumverhalten befindet sich in einem starken Wandel, dabei ist eine wesentliche Veränderung unserer Ernährung erkennbar. Es entsteht eine Generation, die Essgewohnheiten radikal hinterfragt und sich dabei der Umwelt verpflichtet fühlt. Werte wie Ethik und Gesundheit, aber auch Geschmack und Frische, nehmen einen immer wichtigeren Stellenwert in unseren Leben ein. Die damit einhergehende Sehnsucht nach "Nähe" – auf physischer als auch sozialer Ebene – geben dem Begriff "Regionalität" eine neue Wichtung.

In der vorliegenden Arbeit stellt das "Regionshaus Weiz" – als architektonischer Entwurf – einen Ort dar, welcher diesen gesellschaftlichen Wandel aufgreift und eine bewusste Wahrnehmung der Region und deren Produkte stärkt.

Den Ausgangspunkt für den Entwurf bildet der "Landschaftspark Hofbauer" in Weiz, eine ehemalige Landwirtschaft, die heute als zentrales Naherholungsgebiet der Öffentlichkeit gewidmet ist. Um dem Vorhaben gerecht zu werden und ein sinnstiftendes Konzept hervorzubringen, wird als Entwurfsbasis die Stadt Weiz und das nähere Planungsgebiet analysiert.

Zusätzlich spielt während des Prozesses der Begriff "Regionalität" eine wesentliche Rolle. Infolgedessen werden die Region inklusive der ansässigen landwirtschaftlichen Erzeugnisse und die kulturelle Bewusstseinsveränderung näher betrachtet.

Als Versammlungsort und Genussraum stehen im "Regionshaus" Gemeinschaft und Kulinarik im Vordergrund. Durch Ausstellungen sowie Seminare und Kurse dient der Ort ebenfalls der Veranschaulichung und Wissensvermittlung regionaler Kultur. Zusätzlich bietet das "Regionshaus" wesentliche Infrastruktur für den "Landschaftspark Hofbauer" als Naherholungsgebiet und setzt einen bedeutenden Impuls im Westen der Stadt.

## Inhalt

Prolog	7
Kurzfassung	9
Motivation	
Weiz	15
Ursprung	19
Industriestadt	25
Innovation als Tradition	
Stadtbild	39
Die Region	59
Die Oststeiermark	63
Nahrung als Kultur	
Alte Erinnerungen & Neue Erfahrungen	89
Das Bewusstsein	95
Food Trend	99
Kaufverhalten	
Einfluss der Pandemie	105
Der Ort	107
Vom Meierhof zum Landschaftspark	111
Bestandsbau	
Umgebung und Kontext	
Referenzen	127
Werkraum Bregenzerwald	129
Genussregal Südsteiermark	
Villa Garbald – Erweiterung.	
Entwurf	135
Vision & Konzept	139
Raumprogramm	
Darstellungen & Pläne	
(T)Raumerfahrung	189
Anhang	193
Endnoten	195
Literaturverzeichnis	
Abbildungen	
Dank	207

### Motivation

Sanfte Hügel und unendlich weite Sicht, saftige grüne Wiesen und Wälder, zarte Blüten, die zu kräftige roten Äpfeln heranwachsen und der einzigartige Geruch der "Selch" – prägende Erinnerungen von Farben, Geschmäckern und Gerüchen sowie tiefe Familienwurzeln bildeten in mir über die Jahre eine starke Bindung zu meinem Herkunftsort. Aus diesem Grunde keimte in mir schnell der Wunsch auf, meine Abschlussarbeit der Stadt Weiz bzw. meiner Heimatregion zu widmen.

Nach einem Gespräch mit Roman Neubauer (Innovationszentrum W.E.I.Z) tat sich, durch seine Unterstützung, mit dem "Landschaftspark Hofbauer" auch der perfekte Schauplatz auf.

Der Altstadt nahe bietet dieser wundervolle Ort im Grünen einen bemerkenswerten Ausblick auf die Stadt und die Umgebung. Hängematten laden zum Träumen ein und lassen den Alltag vergessen, die kühlende Frische des Waldes schenkt neue Energie. Einzig und allein das alte Hofgebäude wird, als eine ungenutzte Brache, dem sonst so "perfekten" Ort nicht gerecht.

In mir formte sich rasch eine klare Vorstellung davon, was hier entstehen soll – ein Haus für die Region, welches die Schönheit und Vielfalt unserer ländlichen Umgebung und deren Produkte aufzeigt und erlebbar macht.

Durch meine Leidenschaft für Kulinarik und Kochen sowie einem starken Interesse für bewusste Ernährung und regionale Lebensmittel wurde mein "Gusto auf den Entwurf" noch zusätzlich gestärkt.

Weiz



Blick vom Landscha auf die Altstadt

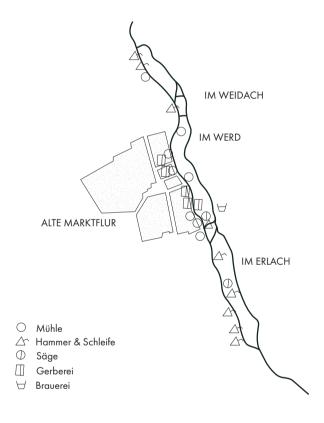
"Kraftvoll, innovativ, liebenswert – so stellt sich Weiz, die "Stadt voll Energie", vor. [...]

Kultur und Feste, Märkte und Handel, Freizeit und Sport, Brauchtum und Tradition vereinen sich in Weiz zu einem harmonischen Klang, der das ganze Jahr hindurch Akzente setzt, und dessen Echo weit über die regionalen Grenzen hinaus Bedeutung hat.

Hier muss man nicht wählen zwischen ländlicher Gelassenheit, Naturnähe und Gemeinschaftsgeist einerseits und städtischer Vielfalt und Vitalität andererseits – Weiz bietet beides."<sup>1</sup>

Rund 25km nordöstlich von Graz, am Übergang der letzten Ausläufer der Fischbacher Alpen in das oststeirische Hügelland, liegt in reizvoller Lage Weiz, eine kleine Industrie- und Schulstadt mit knapp 12.000 Einwohnern.<sup>2</sup>

Eingebettet in eine sanfte Hügellandschaft, umgeben von grünen Wiesen und Wäldern, breitet sich die Stadt entlang des Weizbaches aus. Im Norden bieten die rund 1.000 Meter hohen Berge des Randgebirges Schutz vor der Nordwest-Wetterlage. Aus dem Zusammenspiel der fruchtbaren Böden der Region und dem geografisch bedingten milden Klima ergeben sich wunderbare Bedingungen für hochwertigen Lebensraum, wie er in dieser Form in Industrieorten nur selten zu finden ist.<sup>3</sup>



Nutzung des Weizbaches nach Katasterplan 1823

### Ursprung

Das Wasser und seine Kraft haben in Weiz eine lange Geschichte und begleiten die Stadt schon seit der ersten Siedlungsbildung bis hin zur Stadternennung. Der Weizbach war Schauplatz vieler mittelalterlicher Mühlen und Handwerke. Später führte er, als Antreiber eines Kraftwerkes, Weiz ins Industriezeitalter und setzte erste Impulse für die heute wichtige Rolle der Stadt für die Region.

Ursprünglich durchströmte der Bach mit mehreren Nebenarmen eine Aulandschaft mit Erlen- und Weidenbestand. Die sich davon ableitenden Ortsbezeichnungen "im Weidach" und "im Erlach" lassen sich teilweise noch heute erkennen.

Großer Vorteil des Baches ist, dass er auch im strengsten Winter auf langen Strecken eisfrei bleibt. Zurückzuführen ist das einerseits auf den starken Zufluss der Baumhülquelle in Naas und andererseits auf seine hohe Jahresdurchschnittstemperatur. Das bot bereits im vorindustriellen Zeitalter günstige Voraussetzungen zur vielfältigen Nutzung der Wasserkraft in Weiz.

Die Mühlenwirtschaft am Weizbach begann bereits vor der Gründung des Marktes im 12. Jahrhundert, aber auch viele andere wassergebundene Handwerke und Gewerbe wie Schmieden, Gerbereien und Brauereien siedelten sich am Wasser an. So haben viele Hammerwerke in Weiz eine lange Geschichte.<sup>4</sup>

Später nutzte man die Energie des Wassers zur Stromerzeugung und verhalf dadurch dem Markt zum großen wirtschaftlichen Aufschwung.



Weiz 1874

Der Name "Weiz" wurde schriftlich erstmals im 12. Jahrhundert erwähnt, als Luitolt II. um 1130 das Castrum Wides (die Burg Weiz) westlich des Weizbaches, auf der Höhe des Göttelsberg gelegen, errichten ließ.<sup>5</sup> Die wehrhafte Anlage mit Wall, Graben und Türmen diente als Herrschaftssitz und Rodungszentrum. Dabei war die Rodung von Waldflächen ein notwendiges Instrument um dem Bevölkerungswachstum, der Siedlungsverdichtung sowie der zunehmenden Bodenknappheit entgegenzuwirken.<sup>6</sup>

Östlich des Weizbaches gründete der Ritter Ratkiso das Dorf Radmannsdorf. Es erstreckte sich vom Ufer des Baches bis hin zum Weizberg. Ratkiso war erster Gefolgsmann von Luitolt II. und Leiter des Rodungswerkes und somit maßgebend für die erste Kolonisationszeit in Weiz. Nordwestlich des heutigen Zentrums errichtete er die Burg (Ober oder Alt) Radmannsdorf. Bei einem Brand, Ende des 15. bzw. Anfang des 16. Jahrhunderts, wurde die Burg jedoch zerstört. Daraufhin errichtete Otto von Radmannsdorf 1565 das heute noch erhaltene Schloss (Unter) Radmannsdorf. Dieses liegt am östlichen Ufer des Weizbaches, nahe des damaligen Marktzentrums.

Als eigentlicher Ort wird Weiz erstmals in einer Urkunde vom 11. Mai 1188 genannt, im selben Zuge wird ebenfalls die "Kirche des heiligen Märtyrers Thomas" erwähnt. Die Urkunde ist demnach der älteste Nachweis über den Ort Weiz und der Thomaskirche (heute Taborkirche).<sup>10</sup>



Franziszeischer Kataster 1820-1841

Die fortschreitende Siedlungsausbreitung hatte einen Zustrom zahlreicher Bauern zur Folge. Um die Bewohner mit den notwendigen Handelsgütern versorgen zu können, benötigte Weiz ein Gewerbe und Handelszentrum. So wurde der Ort 1214 erstmalig urkundlich als Markt genannt. Die planmäßige Anlage eines rechteckigen Marktplatzes lässt jedoch darauf schließen, dass Weiz bereits bei seiner Gründung ein Markt und Handelsort war.<sup>11</sup>

Über die Größe des Marktes während des Hochmittelalters gibt es keine Informationen. Erste Zahlen gibt es aus dem Jahr 1403, es gab 58 Häuser, 5 Hofstätten und 60 Bürger. 1602 gibt es 68 Häuser, diese Zahl bleibt bis in das 19. Jahrhundert recht konstant. 1870 werden 69 Häuser genannt.<sup>12</sup>

Erst mit der Spätindustrialisierung begann in Weiz gegen Ende des 19. Jahrhunderts langsam der Aufschwung. So waren die Inbetriebnahme der Bahnlinie Gleisdorf – Weiz 1989 sowie die ersten Schritte der Elektrifizierung des Marktes durch Franz Pichler im Jahre 1892 Grundpfeiler für den Wachstum.<sup>13</sup>

Die Einwohnerzahl lag im Jahr 1783 bei 986, 1850 bei 1.249, 1869 bei 1.448 und 1890 bei 1.796. 1900 stieg die Zahl bereits auf 2.259 Einwohner, 1910 waren es 2.953, 1923 3.888 und 1934 waren es bereits 4.328.<sup>14</sup>

Ein weiterer Höhepunkt der Geschichte war die Ernennung des Marktes zur Stadt. Aufgrund der respektablen Größe mit 3.888 Einwohnern und den ELIN-Werken als wichtigen Arbeitgeber wurde Weiz im April 1932 zur Stadt erhoben. Das war eine wichtige Voraussetzung für den gegenwärtigen Status in der Region.<sup>15</sup>

In der Entwicklung vom Dorf bis zur Stadt gewann der Ort durch das stetige wirtschaftliche Wachstum immer mehr an Bedeutung, so fungiert Weiz mit seiner Rolle als Hauptstadt und geographischer Mittelpunkt des gleichnamigen Bezirkes als dessen Verwaltungszentrum. Neben Grundinfrastruktur wie Gesundheitseinrichtungen, Ämtern und Servicestellen bietet die Industriestadt auch viele Arbeitsplätze. Über die Jahre hinweg etablierte sich die Stadt ebenfalls als Bildungs- und Kulturzentrum der Region.<sup>16</sup>



Orthofoto von Weiz: Siemens und Andritz (links oben)

### Industriestadt

Unter dem Leitbild der Energie ist die Stadt Weiz stark geprägt von Industrie und Gewerbe. Sie bietet viele Arbeitsplätze und wirtschaftliche Sicherheit für die Bewohner der Stadt sowie für die Pendler aus der Region. Die damit einhergehende gute finanzwirtschaftliche Situation der Gemeinde ist, neben der ausgezeichneten geographischen Lage, ausschlaggebend für die hohe Lebensqualität in Weiz.

Großen Anteil am wirtschaftlichen Erfolg hatte Franz Pichler, der Sohn eines Mühlenbesitzers, der als Pionier der Elektrotechnik in Österreich gilt. 1892 errichtete er in Weiz das erste Mehrphasenwerk der österreichisch-ungarischen Monarchie. Dies war der Grundstein für ein weltbekanntes Unternehmen und das wirtschaftliche Wachstum der Stadt.

Langsam bekam der kleine Betrieb mehr und mehr Aufträge. Mit der Auftragslage stieg jedoch auch die Unsicherheit, denn der "elektrische Franzl", wie er auch genannt wurde, stieß nicht nur auf Zuspruch, einige glaubten nicht an die Zukunft des "verrückten Elektrounternehmens". Der Konzern erfuhr seit der Gründung unzählige finanzielle und emotionale Höhen und Tiefen. Immer wieder wurde das Unternehmen neu strukturiert und expandiert. So wurde aus dem "Weizer Elektrizitätswerke Franz Pichler & Co" 1907 eine Aktiengesellschaft. Neuer Eigentümer war die "Gesellschaft für elektrische Industrie", Pichler wurde jedoch auf Lebenszeit zum Fabrikdirektor ernannt. Die unter dem Namen "ELIN" bekannt gewordene Fabrik für Elektrogeräte erzielte zukunftsformende Erfolge.<sup>17</sup>



Alte Kranhalle der Pichler Werke: linke Hälfte 1897, rechte Hälfte 1900 erbaut

Der plötzliche Tod des 53-jährigen Franz Pichlers 1919 überschattete den Erfolg des Unternehmens. Dem Pionier wurde seine Leidenschaft zum Verhängnis, trotz bereits bekannter Herzbeschwerden gab er sich voll und ganz seinem Lebenswerk hin und erlag einem Herzinfarkt.

In den Jahren danach wurde der internationale Markt noch stärker forciert, zudem wurden Niederlassungen im Ausland errichtet. Dabei konzentrierte man sich auf die Serienfertigung von kleineren Maschinen und neuen Produkten im Elektrogerätebau.

1989 wurde die ELIN aufgrund neuer Marktbedürfnisse in zwei Gesellschaften aufgeteilt: Die ELIN Energieversorgung Ges.m.b.H und die ELIN Energieanwendung Ges.m.b.H. Im Jahr 2000 werden daraus die "VATECH Hydro", "VATECH ELIN Transformatoren" und die "VATECH ELIN EBG Motoren".18

Heute nehmen die Nachfolgefirmen – Siemens AG Österreich Transformers Weiz, Andritz HYDRO und ELIN Motoren – den Platz der einstigen ELIN-UNION ein.<sup>19</sup>

Mittlerweile spielen jedoch viele weitere Unternehmen eine große Rolle für die wirtschaftliche Stabilität der Stadt. Die Wirtschaftsstruktur ist jedoch nach wie vor vom Produktionssektor geprägt. 2019 lag der Anteil der in der Industrie beschäftigten Arbeitnehmer bei 35,6%, damit hat der Bezirk den dritthöchsten unter den steirischen Bezirken. Im Vergleich zu ebenfalls industriell geprägten Regionen im obersteirischen Raum weist Weiz eine heterogene Struktur auf. So zeigen sich Spezialisierungen in mehreren Bereichen wie Elektrotechnik und Elektronik, in der Herstellung von Metallerzeugnissen, im Maschinenbau und in der Baubranche auf.<sup>20</sup>



Mosdorfer Hauptsitz

#### Knill Gruppe

Die Firma Mosdorfer in Weiz ist Teil der international erfolgreichen Knill Gruppe. Heute ist das Unternehmen im Sektor Energie- und Kommunikationsinfrastruktur tätig. Die Wurzeln des Stammhauses (Firma Mosdorfer) des Unternehmens reichen in der Weizer Geschichte bis ins späte Mittelalter zurück. Im ehemaligen Hammerwerk wurden Sicheln und Sensen hergestellt.<sup>21</sup>



Frank Stronach in Ontario

#### Magna

Unternehmer und Gründer des Magna Konzerns, Frank Stronach, blieb seiner Herkunft trotz der Auswanderung nach Kanada treu. In den 50er Jahren begab sich der ehemalige Werkzeugmacher über den Ozean und gründete dort ein erfolgreiches Unternehmen. 1987 eröffnete er mit der Magna Auteca AG in Weiz die erste europäische Produktionsstätte des Automobilzulieferers.<sup>22</sup>



Eröffnung des ersten Lieb Marktes in Weiz 1970

#### Lieb Bau

Die Lieb Bau Gruppe zählt mit über 1.000 Mitarbeitern zu den größten Betrieben der Steiermark. Das seit rund 90 Jahren erfolgreiche Familienunternehmen gehört mittlerweile zu den größten Baufirmen Österreichs.

Mit einer großen Spartenvielfalt angefangen vom Hochbau und Trockenbau über Holzbau und Fertigteilhäuser bis hin zur eigenen Stiegen-Produktion bietet das Unternehmen ein sehr breites Spektrum an Möglichkeiten. Dabei wird die Lehrlingsausbildung in den einzelnen Bereichen großgeschrieben.

Umgesetzt werden kleine und auch große Projekte vom Einfamilienhaus bis hin zu Großprojekten wie beispielsweise der Saturntower in Wien oder das Kunsthaus in Weiz. <sup>23</sup>



Weitzer Parkett

#### Weitzer Parkett

Der Parketthersteller ist ein weiterer wichtiger und traditionsreicher Betrieb der Stadt. Das Familienunternehmen wurde 1831 gegründet, heute zählt es zu den Top-Parkettherstellern Europas und ist international vertreten. Dabei wurde das Bewusstsein für die Region und die Natur nie verloren, so bekennt sich das Unternehmen zum Klima- und Umweltschutz und verzichtet dabei gänzlich auf Tropenholz.<sup>24</sup>



W.E.I.Z 1: Erstes Gebäude des Innovationszentrums

## Innovation als Tradition

In Weiz hat Innovation Tradition. Man spürt bis heute den speziellen Pioniergeist von Franz Pichler in allen Ecken der Stadt. Die Weizer suchen stets unter dem Leitmotiv der Energie nach Fortschritt und erfinden sich immer wieder neu. So spielt die Kleinstadt auch heute oftmals eine Vorreiterrolle in vielen Bereichen.

Um diese Leidenschaft zum Fortschritt zu fördern, wurde das Innovationszentrum W.E.I.Z. gegründet. Grundstein der Institution war das 1999 (als Impulszentrum) errichtete Passivbürohaus. Als erstes Passivbürohaus Mitteleuropas ging der dreigeschossige Holzskelettbau als (gebautes) Beispiel für Innovation voran.

Heute besteht das Zentrum aus vier Gebäuden, die Arbeit dort umfasst unterschiedlichste Bereiche. Dabei steht die Vernetzung von Bildung mit Forschung und Wirtschaft im Vordergrund. Unter den Leitthemen "Energie" und "Innovation" bietet das Innovationszentrum umfangreiches Know-How und Infrastruktur zur Unterstützung von GründerInnen und jungen UnternehmerInnen sowie Forschungs-, Bildungs- und Serviceeinrichtungen. <sup>25</sup> In Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Partnerunternehmen und Institutionen entstehen im W.E.I.Z. immer wieder vielversprechende Projekte.

Neben Forschung und Entwicklung wird auch auf Bildung und Weiterbildung gebaut. Die enorme Vielfalt an Schulen bietet dafür eine gute Basis und spätestens seit der Errichtung des damals größten Bundesschulzentrums Österreichs im Jahre 1982 konnte sich Weiz endgültig als Schulstadt in der Region etablieren.<sup>26</sup>



Orthofoto von Weiz

# Stadtbild

Das Weizer Stadtbild ist sehr stark von der Industrie geprägt. So lässt sich ein großer Anteil der bebauten Fläche der Stadt der Industrie und dem Gewerbe zuschreiben. Die wunderbare, grüne Landschaft, welche den Ort und die schöne Altstadt umgibt, lassen einen diese Gegebenheit jedoch beinahe vergessen. Neben alten historischen Gebäuden findet man in Weiz auch immer wieder einige "innovative" und "moderne" Schätze.

In der Stadtstruktur lassen sich mehrere Siedlungsentwicklungen erkennen. Im Osten befindet sich die Altstadt, sie reicht von der Taborkirche über den Hauptplatz bis hin zu den Gewerbesiedlungen am Weizbach. Auf der gegenüberliegenden Seite des Baches befindet sich der Ortsteil Radmannsdorf, er reicht vom am Bach liegenden gleichnamigen Schloss bis zum Fuße des Weizberges. Im Zuge der Industrialisierung im 19. Jahrhundert wurde der Norden schrittweise erweitert. Im 20. Jahrhundert erfoltge die Ausdehnung nach Osten und Süden. Die Flächen dienten hauptsächlich Wohnzwecken, aber auch der Ansiedlung von Schulen und Ämtern.<sup>27</sup>

2015 hat sich Weiz mit der Gemeinde Krottendorf vereinigt.<sup>28</sup> Dadurch erweiterte sich die Stadt nach Süden und Weiz gewann zusätzlich an wichtigen Industrie- und Gewerbeflächen. Derzeit werden innerstädtische Strukturen ausgebaut, so wird in Zukunft die neue Ortsdurchfahrt und ein Kino mit Parkanlage das Stadtbild verändern. Im Wohnsegment konzentriert man sich aktuell ebenfalls auf Zentrumsnähe und dichtet strategisch nach.



Orthofoto der Weizer Altstadt

#### Altstadt

Trotz ihrer überschaubaren Größe lädt die Weizer Altstadt mit vielen Cafés und Restaurants zum Schlendern und Verweilen ein. Die engen Gassen und kleinen Plätze dienen regelmäßig als Schauplatz für die unterschiedlichsten Veranstaltungen: Sei es nun der Bauernmarkt am Hauptplatz, der Faschingsumzug, der Perchtenlauf oder gar der Adventmarkt mit Kutschenfahrten. Die absoluten Highlights sind jedoch das Altstadtfest, wo die ganze Stadt zur Bühne wird, und das Mulbratlfest, wo neben Musik der kulinarische Genuss im Vordergrund steht.<sup>29</sup>



Bauernmarkt am Hauptplatz



Christkindlmarkt am Südtiroler Platz



Blick vom Hauptplatz auf die Taborkirche

### Taborkirche | 12. Jahrhundert

Die St. Thomaskirche auf dem Tabor liegt am westlichen Ende des Hauptplatzes und bildet das historische Zentrum von Weiz. Urkundlich erwähnt wurde sie zum ersten Mal 1188, im selben Zuge wurde auch der Ort Weiz erstmalig genannt. Die Kirche ist das Wahrzeichen der Stadt und ziert seit 1560 das Weizer Wappen. Aus der Erbauungszeit im 12. Jahrhundert sind das Langhaus und das Chorquadrat heute noch erhalten. Im 14. Jahrhundert wurde ein gotischer Altarraum hinzugefügt, 1644 wurden die flache Decke des Langhauses eingewölbt, die Fenster an der Südseite vergrößert und der Turm über dem Chorquadrat erhielt sein heutiges Aussehen. Im Zuge der Türkenkriege wurde die Kirche im 16. Jahrhundert befestigt. Man errichtete einen Tabor mir Toranlage, Rundtürmen, Ringmauern und Graben. Die Befestigungsanlage wurde Ende des 17. Jahrhunderts wieder abgebrochen und durch ein Wohnhaus ersetzt, seither besteht die Kirche in der Form, in der man sie heute kennt.<sup>30</sup>



Blick von der Elingasse auf das Kunsthaus

## Kunsthaus | Feichtinger Architects | 2005

Im nördlichen Teil der Altstadt überrascht das Kunsthaus als großzügige Geste. Das geschwungene Volumen, eingehüllt in Glas, fügt sich gekonnt in die mittelalterliche Struktur des Stadtviertels ein. Es wurde als zweigeschossiges Gebäude angelegt, wobei das Erdgeschoss als Gewerbefläche genutzt wird. Im Obergeschoss befinden sich mit Foyer, Veranstaltungssaal und Ausstellungsflächen die wesentlichen Teile des Kunsthauses.

Durch eine unterschiedliche Höhenentwicklung vermittelt das Gebäude zwischen den zweigeschossigen Bauten der Südseite und dem dreigeschossigen Siemens-Gebäude. An der Längsseite bildet die geschwungene Fassade gemeinsam mit dem gegenüberliegenden, ebenfalls in Glas gehaltenen, Neubau eine neue Gasse.

Von manchen Winkeln aus lässt sich der Veranstaltungssaal erspähen, welcher als rechteckiger, in Kupfer verkleideter Quader im Zentrum des Gebäudes sitzt und dabei den restlichen Teil des Kunsthauses überragt.<sup>31</sup>



Geminihaus zur blauen Stunde

#### Gemini Haus | Erwin Kaltenegger | 2001

Dieses "sehr besondere" Gebäude folgt in allen Zügen dem Motto der Stadt und der Steirischen Landesausstellung 2001 – ENERGIE. Errichtet wurde das Plusenergie Haus nämlich im Zuge der Landesausstellung von der Stadt, in Zusammenarbeit mit Architekt DI Erwin Kaltenegger, im Weizer Schlosspark.

Das "Sonne-Wohn-Kraft-Werk" verbindet auf innovative Weise Wohnen und Energieerzeugung. Durch ca. 80m² Photovoltaikzellen an Dach und Fassade versorgt sich das Plusenergiehaus mit Strom. Das Besondere daran ist jedoch, dass sich das Gebäude zur Optimierung der Energiegewinnung drehen kann. Somit passt es sich stätig dem sich ändernden Sonnenstand an. 32



Neue Mittelschule III

### Neue Mittelschule III | Viktor Hufnagl | 1968

Ausgezeichnet mit der GerambRose Klassiker 2020 ist die 1968 errichtete Schule eine umstrittene Ikone der Stadt. In der Zeit des gesellschaftlichen Aufbruchs änderte sich auch die Vorstellung von Unterricht und Schule, somit mussten die künftigen Schulbauten neuen pädagogischen Konzepten entsprechen.

Der von Viktor Hufnagl entworfene Bau war zu seiner Zeit die erste "echte" Hallenschule Österreichs und sollte Symbol für eine unhierarchische und offene Wissensvermittlung sein.

Die Tragstruktur besteht aus einem Stahlbetongerüst mit auskragenden Kassettendecken und massive, umlaufenden Balkone prägen das Erscheinungsbild. Die Fensterprofile sind im Gegensatz zu den restlichen Bauteilen zart und bilden einen schönen Kontrast.

Das Zentrum der Schule bildet eine großzügige Halle. Von oben mit Licht durchflutet werden von hier aus über eine symmetrische Treppenanlage und Galerien die Klassen erschlossen. Die Aula mit den Galerien als Tribüne bekommt dadurch eine ganz besondere Qualität und eignet sich perfekt für Veranstaltungen.<sup>33</sup>



Blick von der Marburger Straße auf das Feuerwehrzentrum

## Feuerwehrzentrum | Gasparin & Meier | 1999

Geradlinige, rechtwinkelige Geometrien bestimmen dieses Gebäude. Ein langer horizontaler Riegel bildet die Fahrzeughalle, diese wird in der Mitte von einem vertikal orientierten Baukörper geteilt. Im Mittelteil befindet sich der Kommandotrakt und ein Feuerwehrmuseum. Abgesetzt durch ein Glasband "schweben" über den beiden massiven Betonflügeln der Fahrzeughalle leichte Quader aus Holz. Der eine behaust zwei Wohnungen und im anderen befinden sich Schulungsund Nebenräume. Leicht abgesetzt vom Hauptgebäude erhebt sich im Hof der 25 Meter hohe Schlauchturm.<sup>34</sup>



Volpesiedlung zwischen zwei Baukörpern

### Volpesiedlung | Hohensinn Architektur | 1999

Eingekreist von Einfamilienhäusern wurde die Industriebrache zu Wohnzwecken umfunktioniert. Dabei wurden unter den Dächern der ehemaligen Ziegelfabrik 73 Wohneinheiten errichtet. Zwei lange, zueinander parallel stehende Hallen lassen heute noch, gemeinsam mit einigen anderen "Relikten" wie zum Beispiel dem markanten Kamin, die ehemalige Nutzung erkennen. Die Baukörper unter den schützenden Dächern wurden teilweise voneinander abgesetzt und bilden so eine feingliedrigere Struktur mit kleinen Gassen und Höfen. Der warme Charakter der Holzbauten wird durch die rote Farbgestaltung zusätzlich betont, dabei steht die Farbe für die Transformation der Ziegelherstellung hin zur "Wohnfabrik".35



Basilika am Weizberg mit der Stadt im Hintergrund

### Basilika am Weizberg | Joseph Hueber | 1776

Nähert man sich der Stadt von Süden her, fällt einem sofort die Wallfahrtskirche ins Auge. Beschützend sitzt sie auf der Erhebung des Weizberges und wacht über die Stadt.<sup>36</sup>

Ihren Ursprung hat die "Pfarrkirche zur Schmerzhaften Muttergottes" bereits im 11. Jahrhundert. Ein einschiffiger Sakralbau mit zweigeschossigem Ostturm saß damals am selben Platz. Der Bau wurde bis ins 15. Jahrhundert hin stetig erweitert. Der Platzmangel und die schlechten Belichtungsverhältnisse konnten jedoch nicht gelöst werden. So entschied man sich schlussendlich für einen Ersatzneubau. 1757 begann der Bau und 1776 wurde die neue Kirche eingeweiht. Die Zwiebelhelme der beiden Türme wurden nach einem Brand 1792 durch die heutigen Zeltdächer ersetzt. Die Länge des Baus beträgt 53,58m, die Türme sind 44m und die Kuppel 21m hoch. Der spätbarocke Kirchenraum ist einer der schönsten der Steiermark.<sup>37</sup>

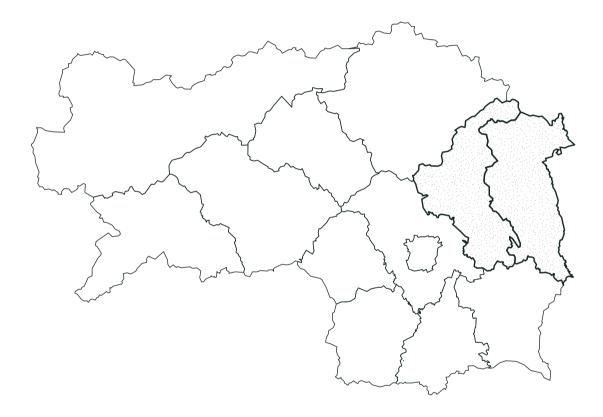
Die Region



Blick auf den Kulm und Stubenbergsee

Wenn ich an meine Heimat denke, baut sich in mir ein Bild einer grünen Hügellandschaft mit unendlicher Weite auf. Wälder, Äcker und Wiesen bestimmen das Landschaftsbild. Dabei lassen das (beinahe) tägliche Morgenrot romantische Gefühle aufsteigen und die schwerelosen Ballons, die wie Vögel den Himmel zieren, Freiheit spüren. Hektarweise "Opfl" spiegeln die Fruchtbarkeit der Region wider und leiten mit ihrer Blüte den Frühling ein.

Die Vielfalt der Landschaft wird dabei, wenn überhaupt, nur von der kulinarischen Vielfalt übertroffen. Vom Apfel bis zum ALMO-Steak, vom Urzustand bis zum Edelprodukt. Am allerbesten schmeckt jedoch der Apfelschankel von der Mama und das Mulbratl aus Oma´s alter Selch.



Bezirksübersicht Steiermark

# Die Oststeiermark

Die Oststeiermark - Der Garten Österreichs

So nennt man liebevoll die fruchtbare Region im Osten der Steiermark, in der sich das größte Obstbaugebiet Österreichs befindet. Die facettenreiche Region bietet auf kleinem Raum eine außerordentliche kulinarische und regionale Produktvielfalt.<sup>38</sup>

Die Landschaft lässt sich in zwei Teile gliedern: Im Norden liegt das Steirische Randgebirge, welches den östlichen Zentralalpen zugehörig ist. Die Erhebungen sind von schluchtartigen Durchbruchstälern (Weiz- und Raabklamm) und langgestreckten Engtälern (Lafnitz- und Feistritztal) durchzogen. Die hier entspringenden Wasserläufe führen alle in das oststeirische Hügelland. Dabei entspricht die Fließrichtung der Gewässer der Abdachung der Landschaft nach Südosten hin.<sup>39</sup> Die Oststeiermark setzt sich aus den politischen Bezirken Weiz und Hartberg-Fürstenfeld zusammen und umfasst 67 Gemeinden – 36 Gemeinden im Bezirk Hartberg-Fürstenfeld und 31 im Bezirk Weiz. Es leben rund 180.000 Menschen in der Oststeiermark. Mit einem besonders hohen Kinder- und Jugendlichenanteil (0-19 Jahre) von 19 Prozent ist sie die jüngste Region der Steiermark.

Bis weit ins 20. Jahrhundert hinein war die Region stark landwirtschaftlich geprägt, erst Ende des 18. Jahrhunderts begann eine punktuelle Industrialisierung mit der ersten Tabakfabrik der Monarchie in Hartberg-Fürstenfeld sowie später dem ersten Mehrphasenwerk in Weiz. Heute bilden Weiz und Gleisdorf die Industriezentren der Region. Die Wirtschaft der Region ist allgemein sehr heterogen strukturiert, wobei sich Spezialisierungen in der Elektrotechnik/Elektronik, in der Herstellung von Metallerzeugnissen sowie im Bauwesen aufzeigen. Auch die Landwirtschaft hat in der Oststeiermark nach wie vor einen hohen Stellenwert, das lässt sich in der Nahrungs- und Genussmittelerzeugung an einem ebenfalls hohen Beschäftigungsanteil ablesen.<sup>41</sup>



Kernöltunken

# Nahrung als Kultur

"Nahrung als Identität, als unsere physische Existenz, als eine Denkweise, als Sex, als Macht, als Freundschaft, als ein Medium für Magie und Zauberei – in all diesen Formen und noch weiteren ist Nahrung Teil unserer Kultur und gibt unserem Leben Bedeutung. Sie spielt in unseren Gesellschaften eine zentrale Rolle und versorgt uns ebenso mit komplizierten Symbolen und Metaphern wie Nährstoffen. Wenn wir untersuchen, wie eine Gruppe von Menschen mit ihr umgeht, können wir etwas über ihre grundlegenden Werte, Ziele und Einstellungen erfahren. Wie der französische Gastronom Brillat-Savarin feststellte: "Sage mir, was du ißt, und ich sage dir, wer du bist"



Oststeirische Köstlichkeiten

Viele Produkte der Oststeiermark haben eine lange Tradition und besitzen tiefe Wurzeln in ihrer Herkunft. Einige davon dienen als Leitbild ihrer Region und repräsentieren durch unverkennbare Geschmäcker ihre Heimat.

Die Küche ist somit eine Ausdrucksform der persönlichen und der Gruppenidentität. So ist sie nicht nur ein Ort wo Speisen zubereitet werden, sondern vielmehr eine Institution, Teil der Kultur einer Gesellschaft. Wüchen als kulturelles Regelwerk hängen eng mit nationaler bzw. regionaler Identität zusammen, dabei wird Nahrung zu einem sozialen Zeichen. So bringt der Konsum bestimmter Lebensmittel und Gerichte in uns Gefühle von Nähe und Distanz, von Zugehörigkeit und Abgrenzung hervor. 44

Bei Gesprächen mit einem gut befreundetet Winzer und auch mit anderen bekannten Landwirten in meinem Umfeld stoße ich immer wieder auf ein außerordentliches Maß an Begeisterung für ihre Arbeit und den Geschmack ihrer Erzeugnisse. Geduldig werden mir Prozesse erklärt und Qualitätsmerkmale aufgezeigt, dabei spüre ich nicht selten eine starke Ähnlichkeit zur Architektur: Die Leidenschaft für das Handwerk, die Aufopferung für das Produkt und die Kreativität in der Herstellung, dabei stets zwischen den Grenzen von Handwerk und Kunst angesiedelt.

Diese Auffassung, dass Nahrung mehr ist, als nur ein Mittel um unsere physischen Bedürfnisse zu decken, findet man in der Region sehr häufig. So erzählen die Produkte oftmals eine Geschichte und geben uns ein Gefühl von Heimat. Langjährige Tradition und Erfahrung gepaart mit Leidenschaft und Innovationsgeist spiegeln sich in der Qualität und Vielfalt der Produkte wider. So bringt die Oststeiermark viele außergewöhnliche Köstlichkeiten hervor. Angefangen vom Apfel über Edelbrände und Kernöl bis hin zum Käse. Vom Urzustand bis hin dem veredelten Produkt.



Der Apfel als Leitprodukt der Region

#### Apfel

Als Leitprodukt der Oststeiermark steht der Apfel für mehr als "nur" eine essbare Frucht. Nirgendwo sonst in Österreich werden so viele Äpfel angebaut wie im "Apfelland": Die Region rund um Puch bei Weiz bildet das Kerngebiet des Apfelanbaus. Die perfekten natürlichen Grundlagen wie die fruchtbaren Böden, die Topographie und die hervorragenden Klimaverhältnisse, bilden gemeinsam mit der langen Tradition im Obstbau vielversprechende Voraussetzungen für eine nachhaltige Bodenbearbeitung und bemerkenswerten Geschmack. Die Geschichte des Pucher Apfels liegt weit zurück, bereits in der Kaiserzeit wurde die köstliche Frucht in Holzfässern bis nach Ägypten und an den russischen Zarenhof exportiert.<sup>45</sup>

Um dem Tourismus den Apfel schmackhaft zu machen, gründeten die Obstbauern, Gastwirte und Gewerbebetriebe rund um Puch 1986 die "Steirische Apfelstraße". Heute erstreckt sich die Themenstraße über die Gemeinden St. Ruprecht an der Raab, Albersdorf-Prebuch, Puch, Floing und Anger. Die jährlichen Highlights umfassen die "Erlebnisfahrt auf der Apfelstraße" sowie das "Apfelblüten Fest", wo Ende April unter den blühenden Apfelbäumen ein kulinarisches Fest gefeiert wird.

Der Großteil der Äpfel wird als Tafelobst verkauft und im In- und Ausland vertrieben. Nischenprodukte bilden getrocknete Äpfel, Apfelsaft, Apfelschnaps, Apfelwein, Apfelsekt, Apfelfrizzante und Apfel-Cider. Natürlich lassen sich aus der Frucht auch wunderbare Süßspeisen wie Apfelstrudel oder gebackene Apfelringe herstellen.<sup>46</sup>



Abakus im Glas, dahinter die "Apfelmänner"

### Abakus

Ein Produkt sticht bei der Weiterverarbeitung des Apfels besonders heraus: Der "Abakus", der "beste" Apfelschnaps. Jährlich wird der für den Schnaps verwendete Apfel neu auserwählt, hierbei wird nur die beste Sorte weiterverarbeitet. Hergestellt wird der "Abakus" im Zuge eines mysteriösen Rituals. 15 kuttentragende "Apfelmänner" schließen sich für drei Tage und Nächte im Brennraum ein und erzeugen aus der bestimmten Apfelsorte exakt 1.444 Flaschen Edelbrand. Dieser exklusive Edelbrand bekommt auch weit außerhalb von Puch bei Weiz so einige Aufmerksamkeit.<sup>47</sup>



Hirschbirne und Edelbrand

#### Hirschbirne

Die "Pöllauer Hirschbirne g.U." ist das erste Produkt der Steiermark dem das EU-Gütezeichen "g.U." (geschützter Ursprung) verliehen wurde.<sup>48</sup> Sie gilt als steierischer Sämling und stammt vermutlich von der Schneebirne ab. Das traditionelle Kerngebiet der Anbaukultur der Hirschbirnenbäume liegt im Naturpark Pöllauer Tal. Der Geschmack lässt sich als herb-süß, wenig säuerlich und kaum bitter beschreiben.<sup>49</sup> Die Mostbirnensorte dient hauptsächlich zur Herstellung von Edelbränden, Dörrobst und Säften. Weitere Nebenprodukte bilden Gelees und alkoholische Getränke wie Most, Cider und Likör. Die Hirschbirne wird auch raffiniert eingesetzt, um Produkte wie Schokolade, Leberkäse und Schinken zu verfeinern.<sup>50</sup>



Kernöl im Kürbiskernbett

#### Kürbiskernöl

Das unverkennbare "Steirische Kürbiskernöl g.g.A." (geschützte geographische Angabe) ist mit seiner Entstehung und Herstellung fest mit der Steiermark verbunden. Daher erhielt das Steirische Kürbiskernöl bereits 1996 das EU-Gütezeichen g.g.A. und wurde somit zur Marke der Region.<sup>51</sup>

"Nur" für den Salat wird das wunderbare grüne Öl schon lange nicht mehr genutzt. Durch kreative Köpfe entstehen auch kulturübergreifende Produkte wie beispielsweise Kürbiskernöl-Pesto oder Eis. Auch Starköche belegen mit der Verwendung der Spezialität in ihren kulinarischen Kompositionen, welch raffinierten und einzigartigen Geschmack das Öl besitzt.<sup>52</sup>



Die Käferbohne

#### Käferbohne

Die große, schwarz-violett gescheckte "Steirische Käferbohne g.U." (geschützter Ursprung) wird traditionell in der Steiermark angebaut, wo rund 90% der gesamten österreichischen Käferbohnen produziert werden. <sup>53</sup>

Heute wird die Bohne oft in einer Kombinationskultur gemeinsam mit Mais angebaut, wobei der Mais als Rankhilfe der Bohne dient und somit eine äußerst wirtschaftliche Produktion gewährleistet.<sup>54</sup>

Der fein-nussige Geschmack überzeugt sowohl in pikanten als auch süßen Gerichten. So wird die Käferbohne heute nahezu in allen Bereichen der Küche, von der Suppe bis zum Dessert, eingesetzt.<sup>55</sup>



Apfelessig

#### Essig

In Koglhof bei Birkfeld liegt ein Bauernhof der seit vielen Generationen in Familienbesitz ist. Ursprünglich war der Betrieb in der Milchwirtschaft tätig, doch viele Jahre schlechten wirtschaftlichen Verlaufs drängten Familie Oswald dazu, sich neu zu orientieren. Den Umschwung brachte dann die Tochter mit Ihrem Lebensgefährten. Sie tauchten in die Essigherstellung ein und schufen somit die "Essigmanufaktur Oswald / Schaffer". Dabei wird Regionalität und Tradition großgeschrieben. Im eigenen Obstgarten setzt man auf alte steirische Obstsorten, sie unterstützen somit gleichzeitig auch die Rekultivierung dieser Sorten. Im Vordergrund steht der Apfelessig, daneben gibt es auch noch Birnenessig, Zwetschkenessig, Tomatenessig, Erdbeeressig und Mostessig. Das Angebot umfasst jedoch noch vieles mehr. Mit Gemüse, Beeren und Kräutern aus dem Hausgarten und der Natur werden ganz spezielle Essigsorten hergestellt. Die Vielfalt reicht von unzähligen Kräuteressigen wie Apfel-Basilikumessig und Apfel-Zitronenmelisseessig über mit Blüten verfeinerten Essigen bis hin zu Spezialessigen wie Apfel-Waldhimbeeressig und Apfel-Sumachessig. 56



Käsereifung im Bergwerksstollen

#### Stollenkäse

Im Jahr 2006 entstand in Arzberg bei Passail eine raffinierte Idee. Franz Möstl wollte einen ehemaligen Silberbergwerkstollen neues Leben einhauchen und darin Käse reifen. Nach kurzer Zeit wurde aus einem Versuch eine Erfolgsgeschichte. Heute gibt es mehrere Partnerunternehmen, welche den Käse zur Reifung bereitstellen. Wichtigster Partner und Produzent des "Rohprodukts" ist die Sennerei Leitner aus Fladnitz an der Teichalm.

Die langjährige Zusammenarbeit führte zu großem Erfolg. Im vielfältigen Angebot findet sich nahezu für jeden Käseliebhaber das Richtige. Den feinen Geschmack erhalten die Laibe durch liebevolle Pflege mit diversen Mitteln wie Rotwein, Salzlake, Bier usw. Der Aufwand macht sich aber allemal bezahlt, so wird der "Stollenkäse aus dem Almenland" regelmäßig und vielfach prämiert.<sup>57</sup>



Schafskäsevariation

#### Schafskäse

Die "Weizer Schafbauern" sind eine Genossenschaft aus Schafbauern der Region und bestehen nun seit ca. 25 Jahren. Durch die Schließung der schafmilchverarbeitenden Molkerei in Weiz im Zuge des Eintrittes Österreichs in die EU waren die umliegenden Schafbauern gezwungen zu handeln. Sie zögerten nicht lange, kauften gemeinsam die Molkerei und vermarkteten sich fortan selbst.<sup>58</sup>

Heute beinhaltet die Produktpalette alles rund ums Schaf, von der Wolle und dem Fell über Fleisch und Milch bis hin zu Kosmetikpflegeprodukten. Besondere Aufmerksamkeit sollte man aber den in der Schaukäserei produzierten Käse schenken. Die Vielfalt ist enorm und die Qualität und der Geschmack sind international prämiert.<sup>59</sup>



Gourmetgericht mit ALMO-Fleisch

#### **ALMO**

Der im Teichalm- und Sommeralmgebiet beheimatete Almenland-Almochse ist das Ergebnis von jahrhundertelanger Erfahrung sowie traditionellem Wissen um die Zucht und extensive Viehhaltung. Abgelöst von modernen Zugmaschinen gilt das ehemalige Arbeitstier heute als Genussmittel und Leitprodukt der Region. Neben dem Wohl der Tiere steht die Aufrechterhaltung der alpinen Landschaft durch umweltbewusste und bodenschonende Bewirtschaftung der Almen und Höfe im Vordergrund.

Durch das langsame Heranwachsen und die alpine Vegetation, zeichnet sich das Fleisch des Almochsen mit seiner zarten Marmorierung, seiner kompakten, feinfaserigen Struktur sowie seinem würzigen, kräftigen Aroma besonders aus.<sup>60</sup>



Mulbratl serviert mit Steirerwurz'n

#### Mulbratl

Das Mulbratl ist ein ganz besonderes Stück Fleisch. Das "mürbe Fleisch" ist ein ausgelöstes mageres, Schweinskarree. Es wird traditionell mit regionstypischen Gewürzen und Salz für drei Wochen gebeizt. Anschließend wird es über Buchenholz kalt geräuchert und danach bis zu drei Monate gereift. Verzehrt wird das zarte Fleisch als rohe Pökelwarenspezialität. Hauchdünn aufgeschnitten wird es mit Kren und Bauernbrot serviert. 61

In Weiz ist das Stück Fleisch so beliebt, dass ihm ein eigenes Fest gewidmet wurde. Jedes Jahr wird gegen Ende August beim "Mulbratlfest" ausgelassen gefeiert. In der Kulisse der Altstadt bieten unzählige Aussteller regionale Köstlichkeiten an. Neben dem "Mulbratl" stehen Wein und Musik im Vordergrund.<sup>62</sup>



Steirerkraft Kernothek

# Alte Erinnerungen & Neue Erfahrungen

Bei einer Rundfahrt durch die Region wollte ich meine Erinnerungen an das bereits Bekannte auffrischen sowie Neues entdecken. Mit offenen Augen für die Umgebung und gespitzter Nase und neugierigem Gaumen war ich bestens gerüstet, mir einige Dinge etwas genauer anzusehen.

Begonnen hat die Tour bei Steirerkraft in St. Ruprecht an der Raab. Nach einigen Stopps in Weiz (Weizer Schafbauer, Feiertag, Schwindhackl) begab ich mich über Arzberg (Käsestollen) und Passail (Kaufhaus Reisinger) auf die Brandluckn (Bauernhofer, Brandluckner Huab'n). Nach einer kurzen Regenpause gings wieder runter und über Birkfeld nach Pöllau (Ölmühle Fandler). Zum Abschluss machte ich noch einen kleinen Schwenker über die Apfelstraße (Obstbau Wilhelm) und kehrte wieder zurück nach Weiz.

Obwohl mir die meisten Orte und Geschmäcker bereits bekannt waren, war ich dennoch vollkommen verblüfft und begeistert von der enormen Vielfalt, welche die Region auf so kleinen Raum bietet. Nicht nur das reichliche Angebot an regionalen Köstlichkeiten war beeindruckend, auch die Vielfalt der Landschaft ist bemerkenswert. Eines hatten jedoch alle Orte gemein: Die Gastfreundschaft! In den besuchten Stätten, unabhängig davon, ob am Markt, im Hofladen oder Greißler, erzählten alle liebend gerne über die Produkte und deren Entstehung.

Spannend waren dabei für mich die Räumlichkeiten, in denen die jeweiligen Produkte präsentiert werden, gerade weil diese sich in ihrer Ausführung teilweise sehr stark voneinander unterscheiden. Zum Teil entsprechen die Läden noch exakt der klischeehaften Vorstellung eines liebevoll dekorierten, jedoch etwas überladenen Verkaufsraumes, eingerichtet in einem umfunktionierten Teil eines alten Hofgebäudes. Dieses Bild steht allerdings stark im Wandel, "herkömmliche" landwirtschaftliche Produkte wie Brot, Käse und dergleichen erreichen einen immer höheren Stellenwert in unserer Gesellschaft und wandeln sich zum Genussmittel. So wie im Weinbau prestigeträchtige Bauten schon lange der Standard sind, greift diese Wertschätzung gegenüber dem Produkt langsam auf immer mehr Bereiche der Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung über. Folglich wird der Ausformulierung von Verkaufs- und Produktionsräumen immer mehr Wichtigkeit zugeschrieben und der Genuss dabei in den Mittelpunkt gestellt.



Weizer Schafbauern



Huab'n Greißlerei



Ölmühle Fandler



Holfladen Obstbau Wilhelm

Das Bewusstsein

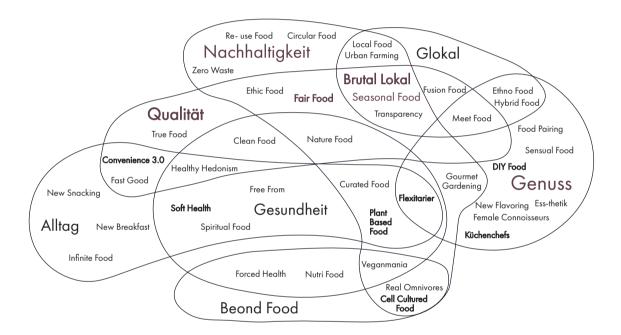


Saisonkalender

Immer häufiger fällt mir auf, dass sich mein Umfeld in Bezug auf Konsum stark verändert. Es entwickelt sich ein ganz neues Bewusstsein für Lebensmittel und deren ökologischen Fußabdruck sowie den Einfluss, den diese auf unsere Gesundheit haben. Fragen darüber, wie wir uns ernähren und wo wir etwas kaufen, gewinnen an Bedeutung. Die Bereitschaft, sich für das "vernünftigere" Produkt zu entscheiden und dafür einen fairen Preis zu bezahlen, steigt dabei stetig an.

Schlussendlich wird "food from nowhere" das Rennen gegen "food from somewhere" verlieren. So füllen sich in Supermärkten die Regale mit regionalen und saisonalen Produkten, der Hofladen gewinnt an Wichtigkeit und "Bio-Kisterl" lassen sich in alle Ecken des Landes liefern. Auch der Begriff "Vegan" ist keinem mehr ein Fremdwort und zwingt die Nahrungsmittelindustrie zusätzlich zum Umdenken.

Der Akt des Kochens und Essens rückt wieder mehr ins Zentrum unseres sozialen Lebens. Mahlzeiten strukturieren vermehrt den Alltag und das "gemeinsame" Essen gewinnt wieder an Wichtigkeit. Dabei empfinden wir immer mehr Freude beim Experimentieren in der Küche und Entdecken neuer Geschmäcker. Das Kochen wird als Hobby – als Handwerk und Kunst – wiederentdeckt.



Food Trends

# Food Trend

Essen spielt eine immer größere Rolle in unser aller Leben. Zusätzlich befindet sich auch die Art und Weise wie wir uns ernähren stark im Wandel. "Schneller, billiger, mehr macht uns nicht mehr glücklich. Es kommt eine neue Generation nach, die Essen radikal hinterfragt."<sup>63</sup>

Am Nahrungsmittelmarkt unterscheiden wir zwischen zwei Segmenten: Einem niedrigpreisigen Quantitätssegment (food from nowhere) und einem hochpreisigen Qualitätssegment (food from somewhere). Das Quantitätssegment beschreibt dabei oft gentechnisch veränderte, agroindustriell verarbeitete und transkontinental gehandelte Ware. Unter dem Qualitätssegment versteht man neben "Premium-Produkten" wie tropischem Fisch und Obst vor allem saisonale, regionale und Bio-Produkte.<sup>64</sup>



#foodblogger

In der Nachkriegszeit hatte die Gesellschaft noch eine ganz andere Vorstellung von Ernährung, unvergleichlich mit der, die wir heute vertreten. Nach langen Jahren des Mangels mussten die Mahlzeiten in erster Linie sättigen. Fleisch, Kohlenhydrate, Fett und Zucker standen am Speiseplan, je mehr Kalorien, desto besser.

Nach drei Generationen im Lebensmittelüberfluss beginnt nun ein starkes Umdenken, wobei in unseren gesellschaftlichen Kreisen Quantität eine immer weniger wichtige Rolle spielt. Werte wie Gesundheit, Nachhaltigkeit, Regionalität, Ethik und Genuss nehmen einen neuen Rang in unserem Alltag ein. Essen ist für uns so wichtig geworden, dass es nicht nur mehr ausschließlich die Küche betrifft. Kochen ist dabei zu einem gesellschaftlichen Ereignis geworden, entweder wir genießen es gemeinsam mit unseren Liebsten oder teilen es mit unseren Freunden auf sozialen Medien. Dabei treten Ernährungsstile immer mehr an die Stelle von Lebensstilen und spiegeln dabei unsere Werte und Überzeugungen wider, wodurch sie zum Ausdruck unserer Persönlichkeit werden.

So entstanden unzählige Food-Trends, auf der Suche nach einem gesunden Leben ohne Verzicht. Dabei lässt sich ein langsames, aber nachhaltiges Sinken des Fleischverbrauchs prognostizieren. Kulinarische Alternativen wie Plant-Based-Food werden immer bedeutender.

Digitalisierung und Globalisierung geben dem Konsumenten eine neue Informationsmacht. Er besitzt nun selbst mehr Wissen über Herkunft, Inhalt und Herstellung denn je. Wir erwarten mehr Transparenz in der Branche und entwickeln ein Bewusstsein für unsere Wahlmöglichkeit. 66 Die Sehnsucht nach Vertrautheit, Natürlichkeit, Authentizität und Sicherheit lässt die Wichtigkeit regionaler Produkte stetig wachsen. Dabei steht nicht nur der ökologische Aspekt und die Förderung der lokalen Landwirtschaft im Vordergrund, sondern auch die Qualität und Vielfalt. Das Wiederentdecken von alten heimischen Sorten und ein wachsendes Verständnis von Saisonalität lassen uns kreativ werden. Hierbei wird im saisonalen Angebot keine Einschränkung gesehen, stattdessen lassen wir uns häufiger von den verfügbaren Produkten zu neuen Gerichten inspirieren. 67



Biokistl'

# Kaufverhalten

Der Bewusstseinswandel unserer Gesellschaft lässt sich ebenfalls stark an unserem Kaufverhalten ablesen. So entwickelt sich in der regionalen Lebensmittelindustrie ein starker Trend hin zur Direktvermarktung. Viele Betriebe setzen dabei auf eigene Verkaufs- und Verkostungsräume.

Der große Vorteil dabei ist der hohe Selbstbestimmungsgrad. Der Betrieb unterliegt weniger Vorgaben und kann sich mit Kreativität und einzigartigen Produkten deutlich von den Massenprodukten der Großproduzenten abheben.<sup>68</sup>

Auch wirtschaftlich ist diese Vertriebsvariante sehr sinnvoll. Mittlerweile erwirtschaften landwirtschaftliche Betriebe gut ein Drittel ihrer Einkünfte aus der Direktvermarktung.<sup>69</sup> Dabei ist der "Ab-Hof-Verkauf", in seinen unterschiedlichen Varianten als klassischer Hofladen und vermehrt auch als Selbstbedienungshütte, mit Abstand der wichtigste Vertriebskanal. Man trifft gleich zweierlei Wünsche der Konsumenten, die auf Regionalität Wert legen. Einerseits sucht der Kunde beim Kauf im Hofladen direkten Kontakt mit dem Hersteller und möchte sich informieren können, wo und wie die Lebensmittel produziert werden.<sup>70</sup> Andererseits ist die uneingeschränkte Verfügbarkeit von Produkten in einem Selbstbedienungsladen ebenfalls ein überzeugendes Kriterium, zusätzlich fällt dabei in Summe weniger Aufwand für den Betreiber an, nur der regelmäßige Kundenkontakt ist nicht gegeben.<sup>71</sup>

Etwas abgefallen im Ranking der Vertriebswege ist der Bauernmarkt. Zwar ist der Markt für den Kunden ein beliebter Weg, um regionale Produkte zu erwerben, für den Bauern aber bedeutet der Verkauf am Markt einen hohen logistischen und zeitlichen Aufwand. Zusätzlich verlangt die Aufrechterhaltung einer starken Kundenbindung eine regelmäßige Präsenz.<sup>72</sup>

Großes Potential zeigt sich in der Kooperation unter den Direktvermarktern selbst. So stellt das Sortiment eines Ladens zwar immer die eigenen Produkte in den Vordergrund, jedoch werden sehr häufig auch Produkte regionaler Kollegen vertrieben. Einerseits wird dem Kunden dadurch ein vielfältiges und interessantes Sortiment angeboten und andererseits ermöglicht dieser Zusammenschluss eine flächendeckende Vermarktung in der gesamten Region, ohne dabei einen enormen Mehraufwand betreiben zu müssen.<sup>73</sup>



Einkaufen am Bauernmarkt während der Corona-Pandemie

# Einfluss der Pandemie

Aktuell wird durch die COVID-19-Pandemie der Trend zu bewusstem und nachhaltigem Konsum noch zusätzlich beschleunigt. Wir wünschen uns mehr Resilienz gegenüber Umwelteinflüssen und möchten wieder global unabhängiger werden und die lokale Wirtschaft stärken.

Durch die Krise gewinnt der Faktor "Nähe" für uns eine völlig neue Bedeutung. Dabei bezieht sich der Begriff nicht nur auf die physische Distanz, sondern auch auf psychologische und soziale Nähe. Wir verbinden Nähe mit Vertrauen, welches unser Einkaufsverhalten im Allgemeinen positiv beeinflusst.

Im Lebensmittelhandel zeigt sich das durch die Nachfrage von regionalen Produkten. So zeigt eine Studie der JKU, dass die Wichtigkeit regionaler Produkte in Bezug auf die Wahl eines Lebensmittelgeschäftes in den unterschiedlichen Phasen der Covid-19-Krise stätig ansteigt. Zu Beginn der Pandemie sind für 27 % der Beteiligten regionale Produkte wichtiger geworden, mitten in der Krise trifft dies bereits auf 37 % zu. Aber auch nach der Krise wird "Nähe" einen starken Einfluss darauf haben, wo und was wir kaufen.<sup>74</sup>

Dasselbe Phänomen lässt sich in unseren Küchen wiederfinden, hier lässt sich nämlich schon lange ein Bedeutungswandel beobachten. Als einstiger Arbeitsraum wird die Küche, als Ort der Begegnung und Lebensqualität, wieder zum Zentrum des sozialen Lebens. Durch die vermehrte Zeit zuhause wird dieser Effekt natürlich verstärkt, so bekommt das Kochen einen neuen Stellenwert. Unser Alltag wird wieder durch unsere Mahlzeiten strukturiert und dabei stellt man sich auch häufiger selbst und mit mehr Leidenschaft an den Herd. Gleichzeitig wird uns Qualität, Frische und Geschmack unserer Lebensmittel stets wichtiger. Durch diese neuen Perspektiven steigt auch die Freude am Kochen, es wird als Hobby wiederentdeckt und fortan nicht mehr als lästige Pflicht angesehen.<sup>75</sup>

# Der Ort



Orthofoto vom Landschaftspark Hofbauer mit Baufeld Markierung

Als Planungsgebiet für den Entwurf des "Regionshaus Weiz" wird das Gelände des "Landschaftspark Hofbauer" herangezogen, als Baufeld wird dabei der Bereich des bestehenden Hofgebäudes festgelegt.

Der "Landschaftspark Hofbauer" befindet sich im Westen von Weiz, nicht fern der Altstadt. Etwa fünf Gehminuten südwestlich des Hauptplatzes erstreckt sich auf einer Anhöhe eine besondere Kulturlandschaft. Geteilt in Wiese und Wald bildet das 17 Hektar große Stück Land einen sanften Übergang zur Stadt.

Die zentrumsnahe Lage und die besondere Landschaft bieten großes Potential als Naherholungsgebiet und als Impulsgeber im Westen der Stadt.



Bildausschnitt eines Gemäldes von 1582: Hofbauer im Hintergrund

# Vom Meierhof zum Landschaftspark

Der heute unter dem Namen "Landschaftspark Hofbauer" bekannte Ort spielte bereits sehr früh in der Geschichte eine große Rolle für die Stadt Weiz. Als zum Castrum Wides (siehe Kapitel "Ursprung") zugehöriger Meierhof (vlg. Hofbauer) wurde er 1147 erstmals urkundlich erwähnt. Somit liegt sein Ursprung als örtlicher Nahversorger noch vor der Gründung des eigentlichen Marktes. Die bewirtschaftete Fläche reichte vom Göttelsberg bis hin zum Weizbach, wo sich eine Mühle und Taverne befand.<sup>76</sup>

Mit dem Tod des letzten Besitzers, Josef Augsten, im Jahr 2010 und nach Klärung der Erbschaftsansprüche, stand der Besitz zum Verkauf frei. Dadurch tat sich für die Stadt Weiz eine einmalige Chance auf, welche im Juni 2013 auch ergriffen wurde. Die Stadt erwarb die rund 17 Hektar großen "Augsten-Gründe" (vlg. Hofbauer) inklusive dem seit 2010 leerstehenden Bauernhof.<sup>77</sup>

Mit dem Willen der Stadt, die Landschaft so zu erhalten, wie sie ist und vor einer Parzellierung zu bewahren, wird nicht nur der Wunsch der Erbin respektiert, sondern durch das Vorhaben das Gelände als Naherholungsgebiet zu nutzen, wird ebenfalls großes Potential für die Öffentlichkeit aufgetan.<sup>78</sup>

Unter dem Motto "Natur findet Stadt" wurden die Augsten Gründe in den Landschaftspark Hofbauer umgewandelt, aus dem ehemaligen Privatbesitz wurde so eine öffentliche Erholungsoase für Jung und Alt. Ein Naschgarten und eine Obstwiese laden zum Genießen ein, gemeinsam mit Wildwiesen sollen sie ein Beispiel für die lokale Vielfalt darstellen.

Attraktionen wie ein Abenteuerspielplatz, eine Teichanlage, Hängematten und Liegebetten sowie eine Anbindung an Waldlehrpfade und Wanderwege bieten viele Möglichkeiten dem Alltag, an diesem zentrumsnahen Ort, zu entkommen und Energie zu tanken.<sup>79</sup>



Hofbauer 1900

#### Bestandsbau

Das Gebäude setzt sich aus drei Baukörpern zusammen: Zwei Wirtschaftsgebäuden und einem Wohngebäude. Erstere sind im 90 Grad Winkel miteinander verschnitten und passen sich durch eine Abstufung an das Gelände an. Das Wohngebäude sitzt leicht abgesetzt von den beiden anderen Gebäuden und folgt als Solitär der orthogonalen Ausrichtung. Die Nutzungstrennung wird dabei durch einen farblichen Kontrast noch zusätzlich hervorgehoben. Gemeinsam bilden sie einen dreiseitig umfassten Hof, welcher zur Straße hin geöffnet ist.

Ein konkretes Konzept davon, was mit dem Gebäude geschehen bzw. welche Nutzung darin stattfinden soll, gibt es bis heute nicht. Aufgrund der schlechten Bausubstanz ist ebenfalls unklar, ob der Hof saniert oder ein neues Gebäude errichtet wird. Fest steht nur, dass die dortige Struktur, sei es eine Sanierung oder ein Ersatzneubau, jedenfalls der Öffentlichkeit gewidmet wird.<sup>80</sup>



Ansicht Nord-Ost



Ansicht Süd-Ost



Ansicht Süd-West

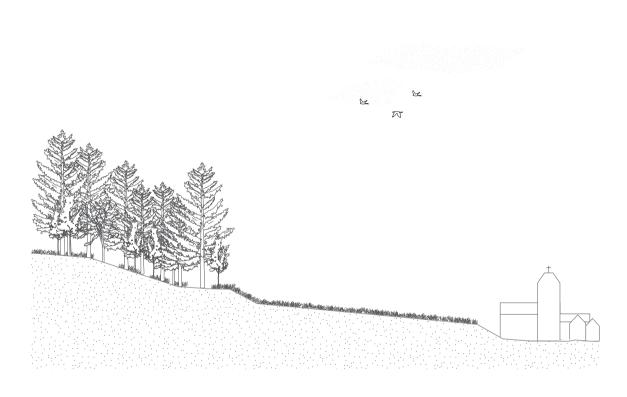


Ansicht Nord-West

#### Persönliches Statement

In der vorliegenden Arbeit wurde der Bestandsbau für das räumliche Vorhaben als für nicht geeignet beurteilt und man hat sich für einen Ersatzneubau entschieden. Daher wird in weiterer Folge der Bestandsbau für den Entwurf nicht weiter betrachtet.

Wenn man das gewünschte Vorhaben (siehe Kapitel "Entwurf") dem Ist-Zustand gegenüberstellt, muss man erkennen, dass es nicht sinnvoll ist, die vorhandene Struktur zu erhalten. Der Bestand stößt schnell an seine Grenzen, wenn es darum geht, der neuen Funktion den angemessenen Raum zu geben, den diese verlangt. Weiters ist es schwer dem Vorhandenen jenen repräsentativen und zugleich zugänglichen Charakter zu verleihen, welchen dieser Ort benötigt, ohne das bestehende Gebäude so sehr zu verwandeln, dass man sich ohnehin wieder die Frage stellen würde, warum es überhaupt erhalten wurde. Außerdem wäre es tragisch, wenn man aus solch einem Zwang heraus das Potential dieses großartigen Ortes nicht vollkommen ausschöpft.



Wald - Wiese - Stadt

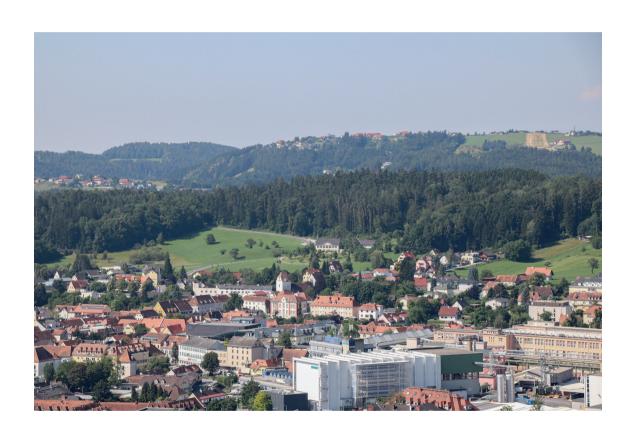
# Umgebung und Kontext

Wald - Wiese - Stadt

An einem leichten Hang gestalten Wald und Wiese einen fließenden Übergang zur Stadt. Die rund 17 Hektar große Landschaft ist ein Paradebeispiel des schönen Zusammenspiels zwischen ländlicher Natur und urbaner Vielfalt in Weiz.<sup>81</sup>

Das Baufeld liegt im nördlichen Teil der Wiese, zwischen Wald und Straße. Durch die zentrumsnahe Lage, rund fünf Gehminuten vom Weizer Hauptlatz entfernt, und die gute Anbindung über die Grazer Straße, ist der "Landschaftspark Hofbauer" perfekt als zentrales Naherholungsgebiet positioniert. Gemeinsam mit dem Kunsthaus, der Gastronomie und dem Hauptlatz als Schauplatz für einen regelmäßigen Bauernmarkt wird das vielfältige Angebot der Altstadt abgerundet. Zusätzlich wird durch die Lage ein wichtiger Impuls im Westen der Stadt, die sonst stark Nord-Süd orientierten ist, gesetzt.

Leicht erhöht vom Niveau der Stadt, entzieht sich der Ort dem "Alltäglichen" und bietet dem Besucher eine ganz besondere Perspektive. Beim Blick auf die Stadt verschwinden im Norden und im Süden die Dächer im Grün des Waldes. Nach Osten hin geht die Stadt sanft in die Hügellandschaft über, dabei treten zwei markante Punkte hervor. Zur Linken wacht die Basilika am Weizberg über die Stadt und zur Rechten tritt der Kulm aus dem Horizont hervor. Bei all dem Grün was die Dachlandschaft umgibt, könnte man meinen, der Begriff "Stadt" wäre hier fehl am Platz.



Blick vom Landscha auf den Landschaftspark Hofbauer



Blick vom Landschaftspark Hofbauer: Weizbergkirche (links) und Kulm (rechts)



Blick vom Landschaftspark Hofbauer nach Nordosten



Blick vom Landschaftspark Hofbauer nach Süden

Referenzen



Werkraum Bregenzerwald: Innenraum

# Werkraum Bregenzerwald

Peter Zumthor | Andelsbuch | 2013

Im Bregenzerwald wird das Handwerk noch mit Leidenschaft betrieben und als wahre Kunst angesehen, edle und makellose Arbeiten stellen schon lange ein Markenzeichen der Region dar. Der Werkraum bildet dabei einen Zusammenschluss von über 80 Handwerksbetrieben, darunter TischlerInnen, ZimmerInnen, MalerInnen, RestaurateurInnen, BaumeisterInnen, HafnerInnen, PolsterInnen, GrafikerInnen, KöchInnen, Mode- und SchmuckmacherInnen. Seit über 20 Jahren beweisen sie ihr Können bei Wettbewerben und Veranstaltungen.

Gemeinsam mit dem Architekten Peter Zumthor bauten sie sich 2013 ihr eigenes "Haus". Eine lange Vitrine unter einem mächtigen schwarzen Dach. Als Ausstellungs- und Veranstaltungsraum zeigt und zelebriert der Werkraum die besten Arbeiten der "Wälder".

Den Architekten lies bei der Entwurfsfindung der Gedanke an das Dach, unter dem alle zusammenkommen, nicht mehr los. Dieses ist 70 Meter lang und wird durch 14 schlanken Holzstützen, wie ein Tisch, zu Boden geführt. Feine helle Risse, im tiefen Schwarz der Kassettendecke, lassen das Holz unter der Farbe hervorscheinen und geben Aufschluss über das Material.

Vom Dachabschluss einige Meter nach hinten versetzt, trennen sechs Meter hohe Scheiben den Innen- vom Außenraum. Zwei dunkle Betonquader durchdringen das Glas, ein weiterer steht davor. Dabei wird der Innenraum von den Betonkörpern in drei Zonen geteilt, zusätzlich lässt sich der Raum durch sechs Meter lange Vorhänge aus schwarzem Loden in unterschiedliche Bereiche unterteilen.

Auf die benachbarten Häuser reagiert der Werkraum nicht, "er spielt in einer anderen Liga", jener der Landschaft, der Berge. Er ist groß, schwarz und rein.<sup>82</sup>



Genussregal Südsteiermark

# Genussregal Südsteiermark

BWM Architekten und Partner | Vogau | 2011

Im südsteirischem Vogau befindet sich mit der "Vinofaktur" eine der größten Gebietsvinotheken der Steiermark. Nach jahrelangem Erfolg kamen die Eigentümer zum Entschluss, aus dem Wein-Logistikzentrum "mehr" zu machen. Sie hatten die Vorstellung von einem Ort, welcher zum Zentrum für kulinarische Spezialitäten der gesamten Steiermark wird und dabei die hervorragenden Kompetenzen regionaler Produzenten präsentiert.

BWM Architekten entwickelten die Idee zu einem "Genussregal". Im Vordergrund des Konzeptes steht ein 60 Meter langes und 12 Meter hohes Regal. Entlang der Straße wird es zur Landmark und verleiht dem Ort einen neuen Ausdruck. Die Identität des bestehenden Logistikzentrums wird dabei jedoch nicht verborgen, sondern als Potential genutzt. Das Produkt selbst steht demnach im Vordergrund, so wurden die in das "Regal" eingeschobenen Überseecontainer, unterschiedlichen Produkten der Steiermark gewidmet. Jeder stellt mit individueller Bemalung und Beschriftung eine andere Spezialität dar und zugleich symbolisieren die Container den Handelscharakter des Ortes.

Zusätzlich zum "Regal" wurde ein Bistro errichtet und der bestehende Shop bis hin zur Lagerhalle erweitert, wo der Kunde bis zum Herzen der Anlage vordringen kann und die Ware direkt aus dem Regal entnimmt. Neben dem Verkauf steht eine Ausstellung im Vordergrund. Unter dem Titel "So schmeckt die Steiermark" wird in einer Ausstellungshalle auf 550 m², interaktiv und humorvoll, über Produkte, Produzenten und das steirische Umfeld berichtet, im Mittelpunkt steht dabei der Geschmack.<sup>83</sup>



Der "Roccolo"

# Villa Garbald – Erweiterung

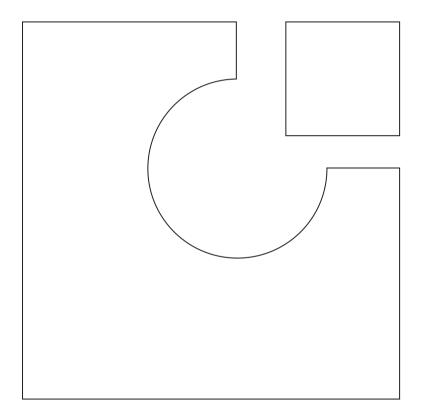
Miller & Maranta | Castasegna | 2001

"Roccolo" – so nennt man den Turm, welcher im Zuge einer Umnutzung der Villa Garbald hinzugefügt wurde. Die "Fondazione Garbald" entschloss sich, gemeinsam mit der ETH-Zürich, das 1862 von Gottfried Semper errichtete Gebäude vor dem Verfall zu bewahren und ihm einen neuen Nutzen als Seminarzentrum zu verleihen.<sup>84</sup>

Trotz seiner Größe fügt sich das Gebäude gekonnt in seine Umgebung ein. Zum einen liegt dies an der Topografie: Der Turm hat im engen Tal, vor steilen Hängen und hohem Gipfel, bei weitem nicht dieselbe Wirkung wie in einer Ebene, selbst der Kirchturm scheint in Castasegna kaum herauszuragen. Zum anderen sind durch einen sparsamen Umgang mit Baugründen hohe Häuser im heute dicht bebauten Ort nicht unüblich. Der "Roccolo" ist jedoch ganz anders aufgebaut als seine Nachbargebäude. Die Nutzung ist nicht gestapelt und geschossweise aufgetürmt, sondern spiralförmig an eine sich hochschraubende Treppe angelagert. Von der scheinbar frei komponierten Fassade lässt sich keine Geschossigkeit ablesen und der Bau erhält dadurch einen monolithischen Charakter. Zusätzlich differenziert sich der Turm durch seine unregelmäßige polygonale Form und eigenwillige Materialität vom Kontext und gibt keine Information über seinen Inhalt preis. Die Unregelmäßigkeit der Form und Öffnungen lassen eine innere Gesetzmäßigkeit vermuten und eher auf einen landwirtschaftlichen Zweckbau als auf ein Wohnhaus schließen.

Durch die besondere polygonale Form wirkt der Turm, trotz seiner Größe und den starken Unterschieden zu seinem gebauten Umfeld, nicht wie eine skulpturale Form, die sich in den Vordergrund stellt, sondern fügt sich gekonnt und harmonisch in das Dorf ein.<sup>85</sup>

Entwurf



"Schöpft ein Entwurf alleine aus dem Bestand und der Tradition, wiederholt er das, was sein Ort ihm vorgibt, fehlt mir die Auseinandersetzung mit der Welt, fehlt mir die Ausstrahlung des Zeitgenössischen. Erzählt ein Stück Architektur nur Weltläufiges und Visionäres, ohne ihren konkreten Ort zum Mitschwingen zu bringen, vermisse ich die sinnliche Verankerung des Bauwerkes an seinem Ort, das spezifische Gewicht des Lokalen."86

-Peter Zumthor



Steintisch in Krimml

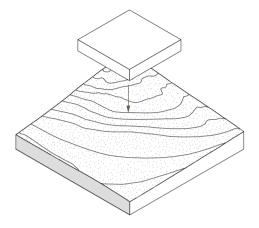
#### Vision & Konzept

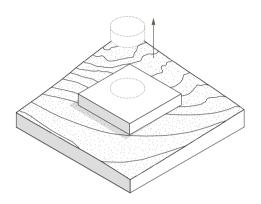
#### Vision

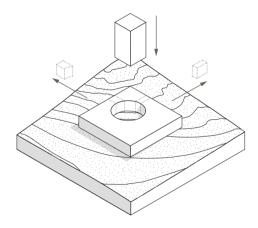
Das Regionshaus Weiz soll einen Ort darstellen, der zum Entdecken und Verweilen einlädt, wo unser Bewusstsein gegenüber der Umwelt gesteigert und ein Gespür für die Region und ihre Produkte vermittelt wird. Als Versammlungsort und Genussraum stehen Gemeinschaft und Kulinarik im Vordergrund. Ausstellungen, Seminare und Kurse sollen darüber hinaus auch Verständnis für die regionale Kultur bringen.

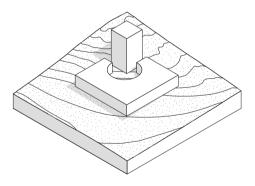
Zum einen bietet das Regionshaus LandwirtInnen und Lebensmittel-bzw. GenussmittelerzeugerInnen einen Ort, wo ihre Produkte marktähnlich präsentiert und vertrieben werden und zum anderen bekommt der Besucher aufaußergewöhnliche Artund Weise einen Einblick in die rurale Vielfalt der Oststeiermark. Im Zentrum steht die Küche, in der Essen als Teil unserer Kultur und als gemeinschaftsbildendes Instrument zelebriert wird. Ein Zusammenwirken von Genuss und Wissensvermittlung regt dabei sämtliche Sinne an und gibt ein Verständnis für den Prozess "vom Feld bis auf den Teller" und die wiederkehrende Bedeutsamkeit der regionalen Landwirtschaft. Außerdem soll das Regionshaus dem "Landschaftspark Hofbauer" als Naherholungsgebiet wesentliche Infrastruktur bieten und einen bedeutsamen Impuls im Westen der Stadt setzen.

Als architektonisches Objekt soll sich das Gebäude auf natürliche und solide Weise in die Landschaft setzen, dabei nicht mit ihr konkurrieren, sondern sich vielmehr ihrer Gegebenheiten annehmen und eine charakteristische Qualität erzeugen.









Formfindung

#### Konzept

Das Regionshaus schmiegt sich zärtlich sowie selbstbewusst an den sanften Hügel, dabei verschneidet sich das Gebäude natürlich und elegant mit dem Gelände, verbindet sich mit seiner Umgebung und lässt die Landschaft hindurchfließen.

Das Gebäude gliedert sich in zwei Baukörper: Einer eingeschossigen "Platte" und einem 21 Meter hohen Turm. Die Platte hat eine quadratische Grundfläche von 35x35 Meter und ist knapp 7 Meter hoch. Diese wird im Gelände so platziert, dass etwa ein Drittel der Grundfläche am Erdreich aufliegt und der restliche Teil – von wenigen Stützen getragen – über dem Boden "schwebt". Im Zentrum, leicht asymmetrisch, besitzt der Körper einen kreisförmigen Ausschnitt, welcher den Innenhof bildet. Der Turm wird in der nördlichen Gebäudeecke platziert und ragt dabei etwas in den Hof hinein und teilt den zylindrischen Ausschnitt. Zwischen den beiden Baukörpern wird an beiden Kontaktseiten ein Raumabstand erzeugt, welcher Turm und Platte voneinander trennt sowie den Eingangsbereich definiert.

Das Gelände fließt in seinem natürlichen Verlauf unter der auskragenden Platte und dem Innenhof hindurch und führt vom niedrigerem Umgebungsniveau hinauf zur Erdgeschossebene. Gemeinsam mit den beiden Öffnungen zwischen Turm und Platte wird so eine Erschließung des Gebäudes von allen Seiten ermöglicht. Zusätzlich dient die Auskragung als Überdachung und bietet Schutz vor Sonne und Witterung.

Die physische Trennung der beiden Gebäudeteile wird mittels unterschiedlicher Materialität bzw. Konstruktion noch untermalt. Der Turm wird als monolithischer Ziegelbau und die Platte als Holzskelettbau ausgeführt. Die Konstruktion der Platte wird dabei besonders präzise behandelt, wobei das Tragwerk zugleich als Entwurfs- und Gestaltungselement dient. Dabei gliedert die Konstruktion den Innenraum in unterschiedliche Bereiche und ermöglicht zugleich ein flexibles Raumprogramm. Darüber hinaus spielt die Konstruktionsweise eine entscheidende Rolle für die Raumwahrnehmung und Atmosphäre sowie den Ausdruck des Gebäudes.

100 52 20 29 80 18
20 29 80
29 80
80
18
735
86
63
60
4
60
4
59
66
[m²]
1436
184
1776

#### Raumprogramm

Das umfassende Raumprogramm soll eine vielfältige Nutzung des Ortes gewährleisten und eine flexible Infrastruktur für die unterschiedlichsten Veranstaltungen bieten – vom Bauern- und Adventmarkt bis hin zum Open-Air-Kino.

Im Erdgeschoss des Gebäudes befindet sich in der Platte der Marktplatz mit Küche. Der großzügige Raum dient als Schauplatz für Verkauf, Verkostung und Gastraum sowie Ausstellungen. Die flexible Grundrissgestaltung ermöglicht zusätzlich das Abhalten vieler unterschiedlicher Veranstaltungen wie beispielsweise Märkte, Feste, Versammlungen und Kurse.

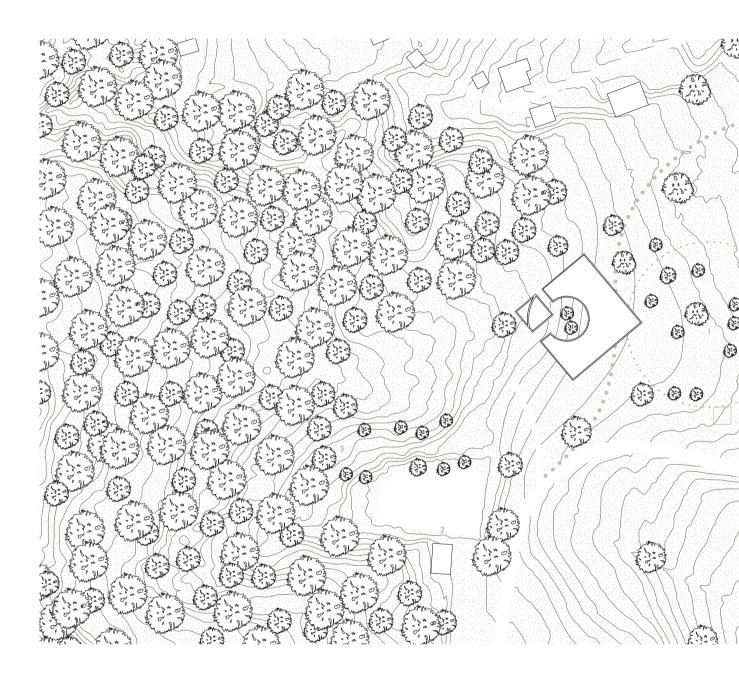
Im Turm befindet sich im Erdgeschoss ein Café welches unabhängig vom anderen Gebäudeteil genutzt werden kann. In den Obergeschossen befinden sich zwei Räume für Seminare und Workshops, zwei Wohneinheiten für Besucher der Stadt (z.B. Artist in Residence) und eine Dachterrasse mit wunderbarem Blick über die Stadt.

Das Untergeschoss verbindet die beiden Baukörper miteinander und bietet neben Sanitäranlagen, Garderobe, Lagerflächen und anderen Nebenräumen zusätzlichen Raum für Ausstellungen.

Darstellungen & Pläne

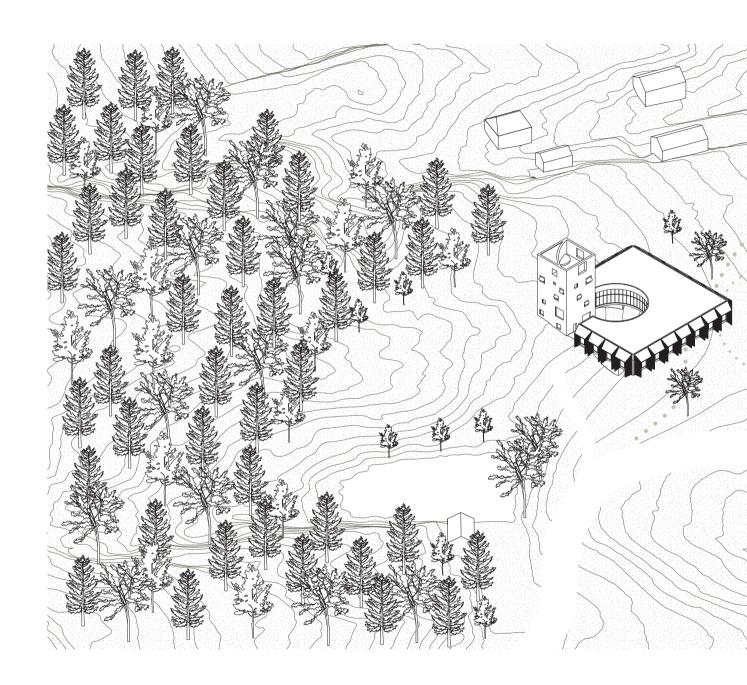




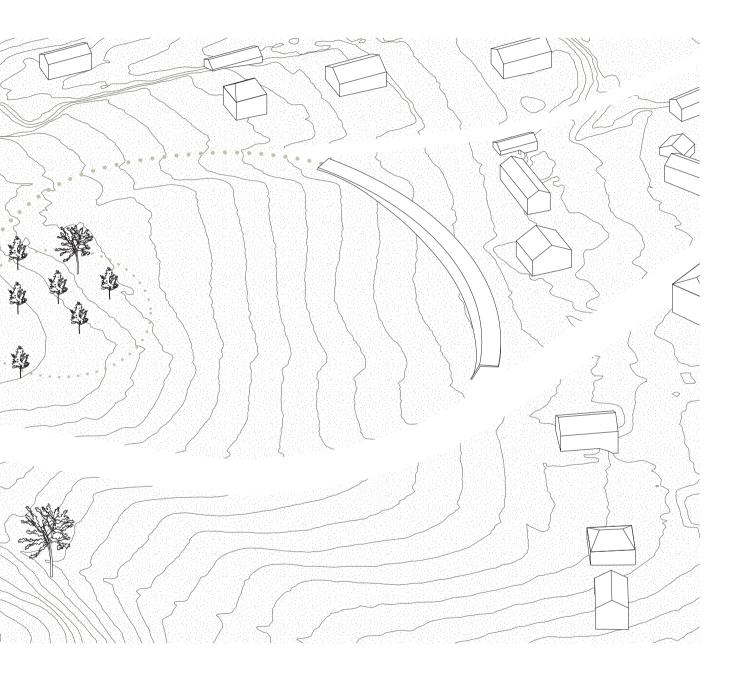


- 1 Obstwiese 2 Teichanlage 3 Spielplatz 4 Parken

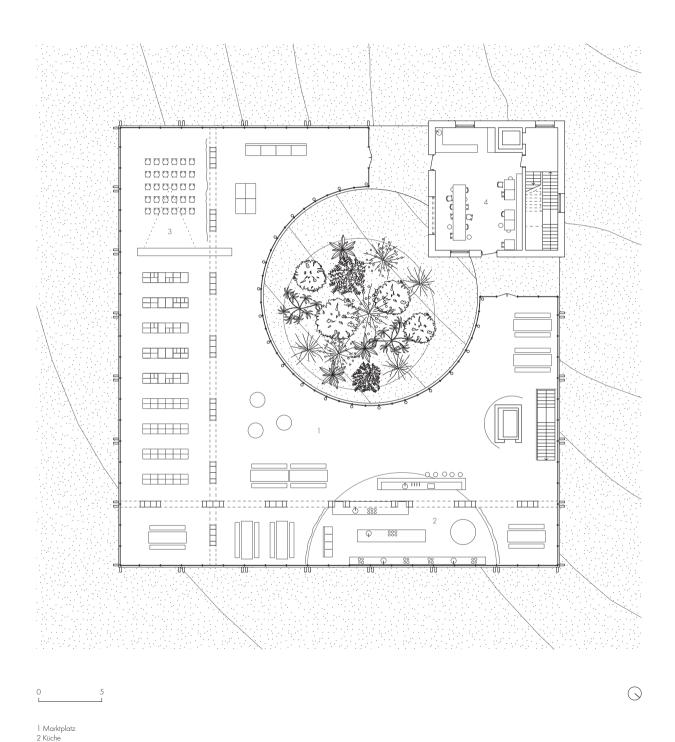




## Isometrie Außenraum



### Grundriss Erdgeschoss M 1:300



3 Medienraum 4 Café

### Grundrisse Turm M 1:300



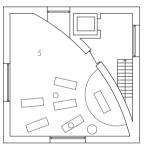
Erstes Obergeschoss



Zweites Obergeschoss



Drittes Obergeschoss



Dachgeschoss

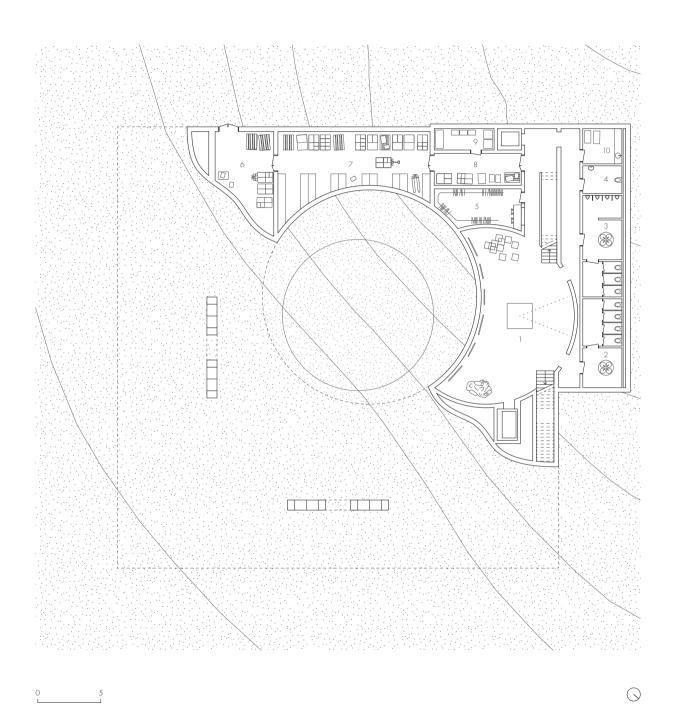




5 Frei-Raum



#### Grundriss Untergeschoss M 1:300



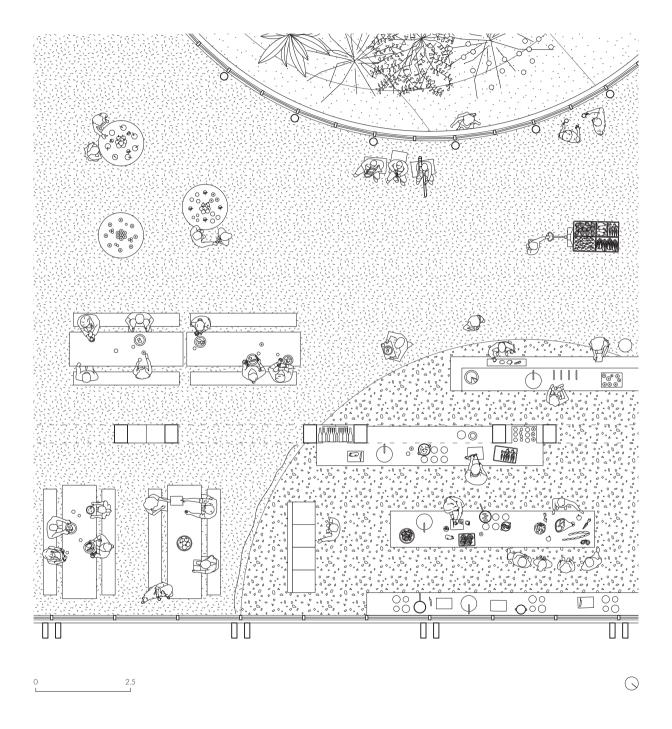
9 Technik

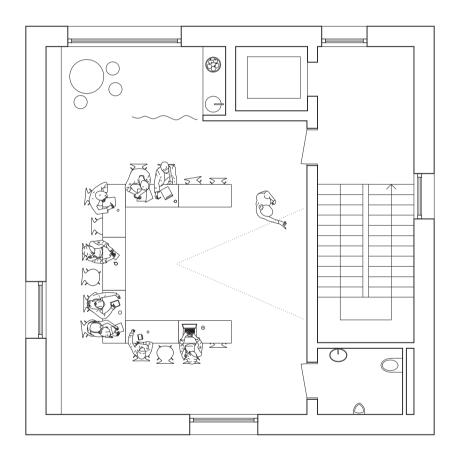
10 Putzraum

5 Garderobe

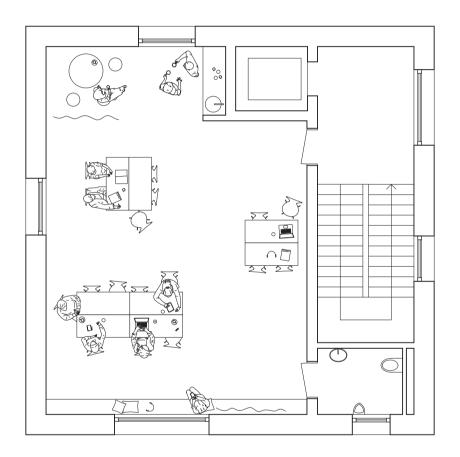
6 Anlieferung 7 Lager 8 Zwischenlager

1 Ausstellung 2 WC Damen 3 WC Herren 4 WC Barrierefrei

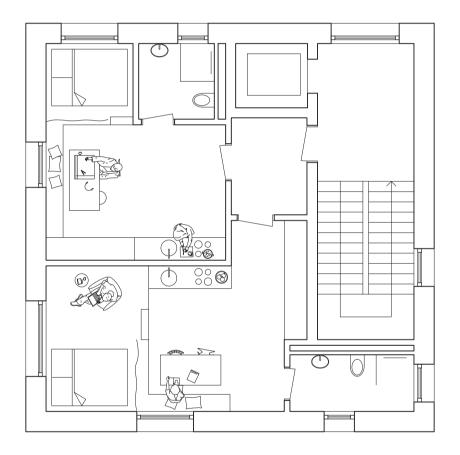




0 2.5

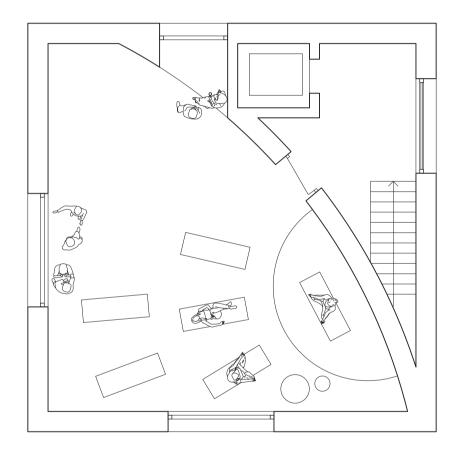


0 2.5



0 2.5

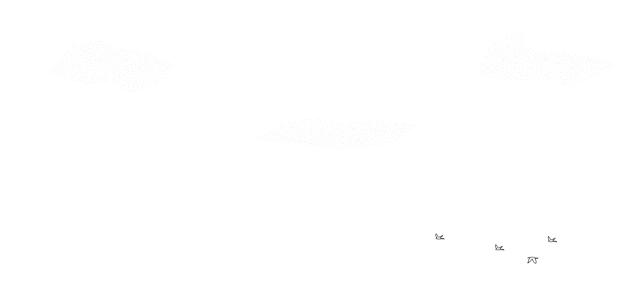
 $\bigcirc$ 

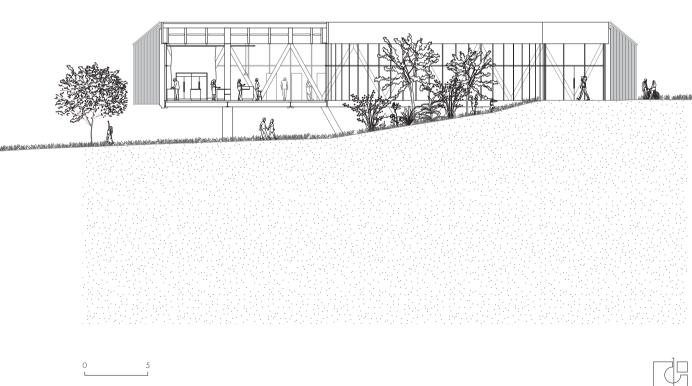


2.5

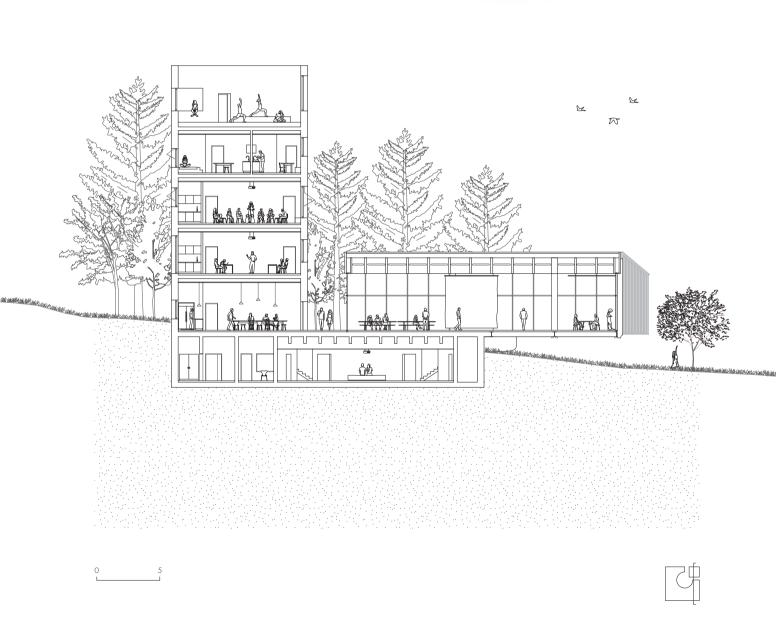


Schnitt 1-1 M 1:300

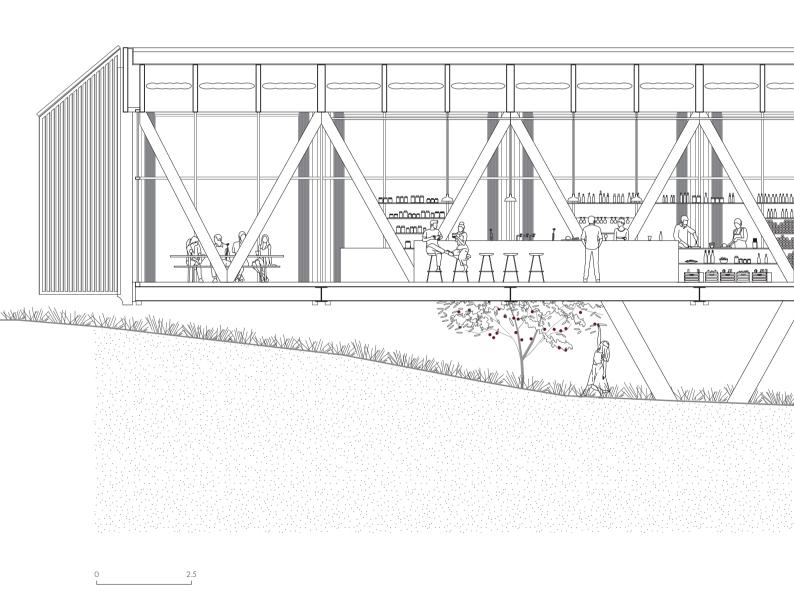




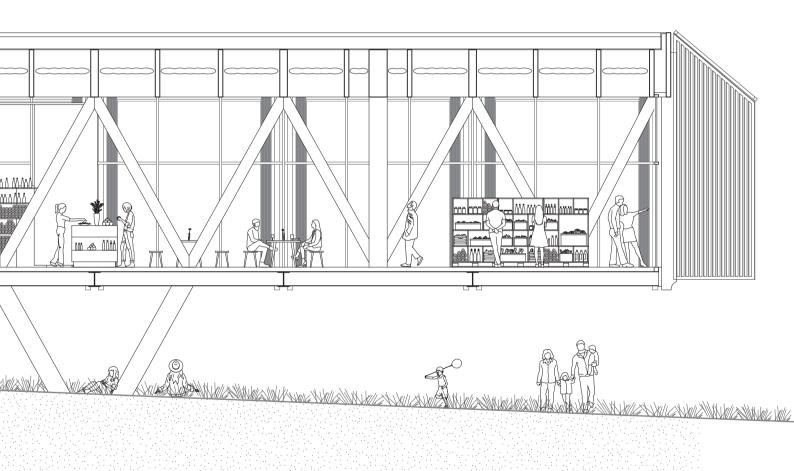
Schnitt 2-2 M 1:300



M M



Schnitt 3-3 M 1:100







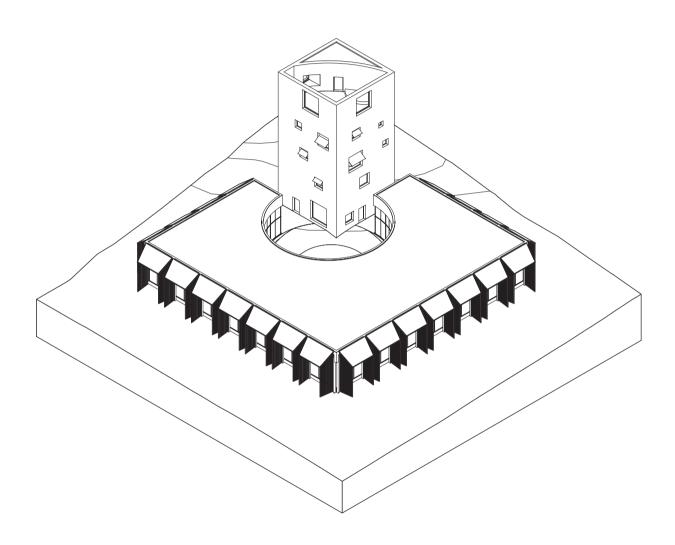




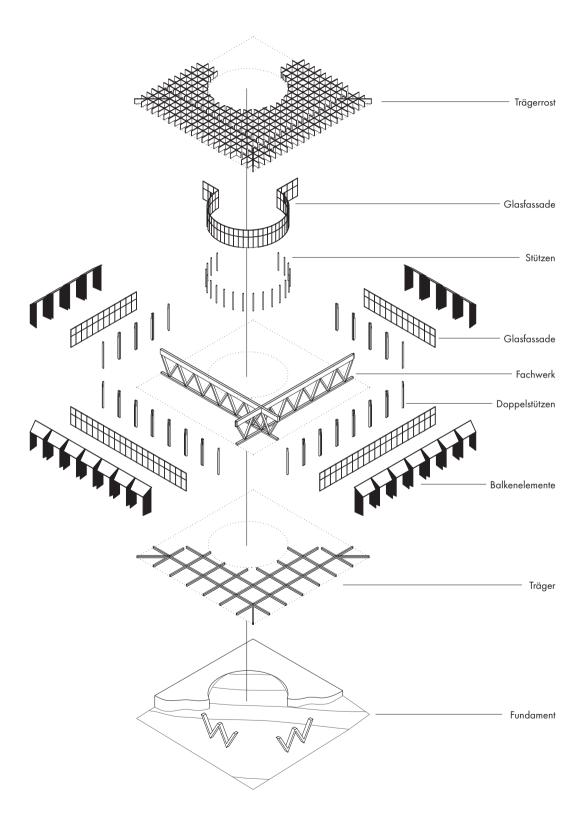


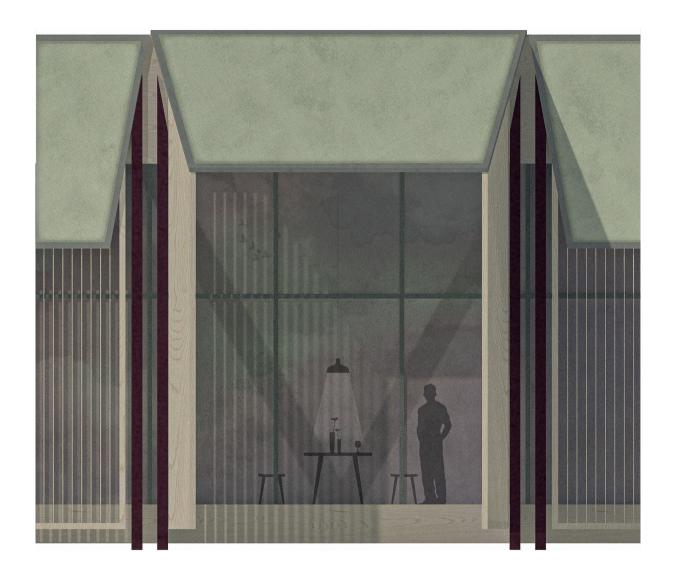




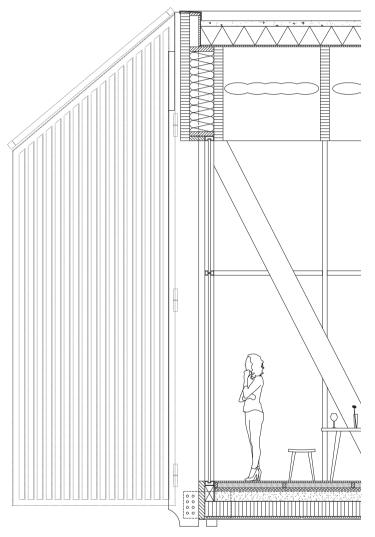


# Tragwerksexplosion





## Fassadenschnitt Marktplatz M 1:50

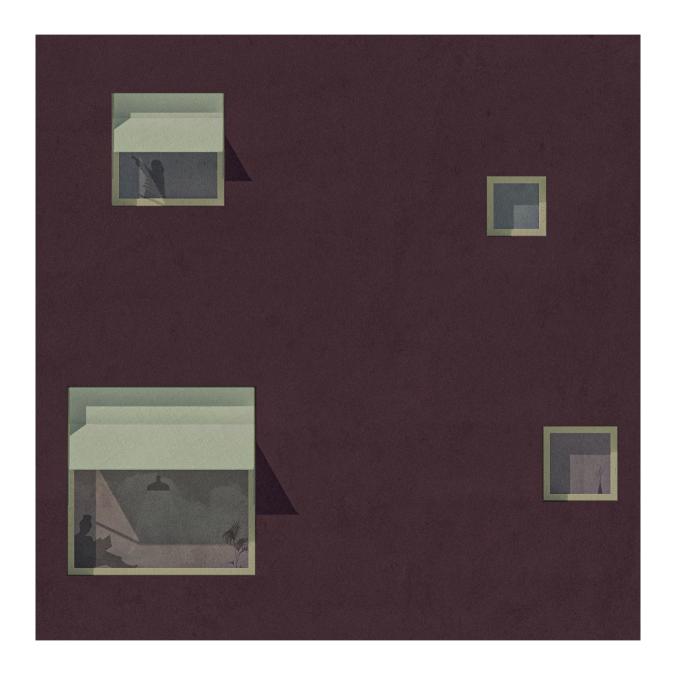


### Dach:

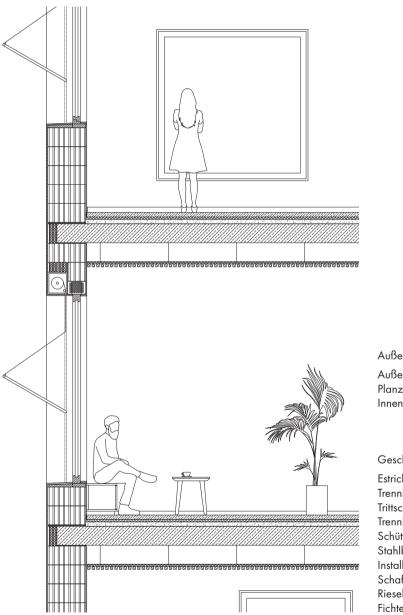
Rundkies	80mm
Abdichtung	-
Gefälledämmung	250mm
Dampfbremse, Notabdichtung	-
OSB-Platte	22mm
Trägerrost, BSH-Träger (B=200,120)	1240mm
Samtkissen in Deckenzwischenraum	-

## Bodenplatte:

OSB-Platte, gefärbt u. versiegelt	22mm
Lagerhölzer mit Lehmbauplatten	62mm
Holzfaserplatte	30mm
HE-A 400, dazwischen:	390mm
Korkschüttung	1240mm
Trennlage	-
BSH-Deckenelement	200mm
3-Schichtplatte	22mm



#### Fassadenschnitt Turm M 1:50



#### Außenwand:

20mm
500mm
15mm

#### Geschossdecke:

Estrich, poliert	60mm
Trennlage	-
Trittschalldämmung	30mm
Trennlage	-
Schüttung, gebunden	60mm
Stahlbeton	250mm
Installationsebene	250mm
Schafwolle	30mm
Rieselschutzvlies	-
Fichte Natur, auf Abstand verlegt	40mm

# Marktplatz







## (T)Raumerfahrung

Ich stehe im Zentrum des Marktplatzes, der dunkel gefärbte Boden in sattem Violett wirkt hart und robust, gar außergewöhnlich, einen solchen habe ich zuvor noch nicht gesehen. Er erinnert mich beinahe an einen mit Laub bedeckten Waldboden. Viele Menschen schwirren herum, manche stehen an der Theke und warten auf ihr Essen, andere sitzen bereits auf den großen Tischen – gemeinsam mit "Fremden" – und genießen ihr Mahl. Die mächtige "Zick-Zack"-Struktur gliedert den Raum und trotz ihrer Größe wirkt die Konstruktion ganz leicht. Fast nicht zu glauben, dass sie das mächtige Dach so spielerisch zu Boden führt. Hinter dem Träger entdecke ich neugierige Besucher, wie sie die Regale durchstöbern und das Obst und Gemüse wie Detektive untersuchen. Vor mir stehen runde, lebendig geschmückte Tische, an denen man sich durch die Region kosten darf.

Es steigt ein intensiver Geruch in meine Nase auf und ich höre und sehe wie in der Küche emsig die feinen Zutaten in herrliche Gerichte verwandelt werden. Ich trete an die Theke vor der Küche, man fragt, was ich denn gerne hätte. Die Tageskarte liest sich spektakulär, es obsiegt jedoch der Gusto auf eine klassische Brettljause, dazu ein Glas Welschriesling vom ortsansässigen Weinhof Loder-Taucher. Ein bisschen packt mich die Neugierde schlussendlich aber doch und ich bestell noch einen Käferbohnenstrudel mit Schafskäse.

Während der Wartezeit setze ich mich auf einen Hocker an der Theke. Als mir der Wein gereicht wird, schiebt man mir auch ein Brett mit Käse zum Verkosten zu. Fachmännisch werden die Sorten präsentiert, dabei teste ich mich durch die ganze Reihe.

Wenige Augenblicke später wird mir meine Jause auf einem außerordentlich schönen Holzbrett übergeben, ich nehme noch mein Glas und begebe mich auf die Suche nach einem geeigneten Sitzplatz. Am Tisch in der Ecke, wo sich die beiden riesigen Fachwerke kreuzen, erspähe ich noch einen Platz, der scheint mir perfekt. Freundliche Gesichter nehmen mich wahr, als ich mich dem Tisch nähere, der Eine rückt ein Stück. Nachdem ich mich setze, wünschen sie mir noch "Mohlzeit". Ein herrlicher Platz, etwas abgegrenzt zum Rest des Raumes hört man nur leichte, angenehme Hintergrundgeräusche des Geschehens um mich herum. Tisch und Bank wirken klassisch, robust, aber doch modern, es sitzt sich außerordentlich gut und das massive Holz schmeichelt mir.

Das Essen schmeckt ausgezeichnet, der Wein, angenehm frisch und knackig, mit animierender Säure – der perfekte Begleiter zur Jause. Aber schon bald fällt meine Aufmerksamkeit auf die Umgebung. Die Sonnenstrahlen werden durch die Lamellen der überdimensionalen

Fensterbalken zerteilt, dabei werfen sie einen dramatischen Schatten auf den Boden. Mein Blick richtet sich zum Fenster, die Aussicht ist bemerkenswert. Schwebend über dem Grün entdecke ich die Weizbergkirche, massiv und beständig thront sie über Weiz. Zwischen uns breitet sich die Dachlandschaft der etwas niedriger gelegeneren Stadt aus. Nach Norden und Süden verläuft sie ins Unendliche, nach Osten hin geht sie sanft in saftige Wiesen und Hügeln über.

Nachdem ich mein Mahl verschmaust habe und etwas mehr als satt bin, wandere ich aufmerksam durch das Gebäude. Ich mache es den anderen nach und durchstöbere die Verkaufsregale wie ein Detektiv auf der Suche nach etwas Neuem. Die unzähligen Produkte zeigen die regionale Vielfalt, frisches Obst und Gemüse geben mir ein Gefühl für die Saison und lassen mich beinahe wieder Hunger verspüren.

Mit einer Packung gerösteten Kürbiskernen in der Hand erkunde ich noch die Ausstellung. Schöne Bilder und Geschichten vermitteln die Leidenschaft für die Landwirtschaft, geben Aufschluss über Herkunft und Herstellung der regionalen Produkte und verschaffen einen neuen Betrachtungswinkel. Bereichert mit Wissen und beglücktem Gaumen, fühle ich mich bereit, den Außenraum zu erkunden. Ich schreite über den Innenhof, unter dem Gebäude hindurch, hinunter zur Obstwiese. Die kulinarische Vielfalt wird im Außenraum fortgeführt, hier schmückt die Natur den Naschgarten mit Obst und Beeren in den schönsten Farben. Wie Eva und Schneewittchen kann ich dem verlockend satten Rot eines Apfels nicht widerstehen und schnappe mir den schönsten, den der Baum zu bieten hat.

Mit meiner Beute in der Hand drehe ich noch eine kleine Runde ums Gebäude und halte an den gigantischen Fensterbalken, akribisch untersuche ich die Details der beeindruckenden Konstruktion. Überwältigt von den vielen Eindrücken lockt mich das Café im Turm förmlich an, bei einem Espresso halte ich einen Moment inne und lasse die neuen Impressionen sacken. Durch das große Fenster hindurch beobachte ich das Treiben im kreisförmigen Innenhof und das lebhafte Getümmel im Marktplatz. Zusätzlich zum Kaffee einer steirischen Rösterei empfahl man mir die Dachterrasse des Turms.

Ich erklimme den Turm und überwältigt, die gerahmten Ausblicke über zarte Hügellandschaften und in dichte Wälder gestalten den perfekten Abschluss eines wunderbaren Tages. Die sanfte Abendsonne strahlt mir ins Gesicht und lässt die Zeit wie im Flug vergehen. Langsam verschwindet sie hinter den Baumwipfeln des üppigen Waldes, dieser Anblick zaubert mir ein Lächeln auf die Lippen und ich bekomme das Gefühl, es ist Zeit, nach Hause zurückzukehren.

# Anhang

## Endnoten

- 1 Eisenberger/Kropac 2012, 62.
- 2 Vgl. Statistik Austria 2020, 242.
- 3 Vgl. Kropac/Kropac 2001, 14.
- 4 Vgl. Farnleitner/Hauser/Ritz 1997, 105.
- 5 Vgl. Ebda., 25.
- 6 Vgl. Boshof 2001, 57.
- 7 Vgl. Farnleitner/Hauser/Ritz 1997, 25 f.
- 8 Vgl. Boshof 2001, 56 f.
- 9 Vgl. Ebda., 61.
- 10 Vgl. Farnleitner/Hauser/Ritz 1997, 30.
- 11 Vgl. Boshof 2001, 58 f.
- 12 Vgl. Ebda., 59.
- 13 Vgl. Ebda., 66.
- 14 Vgl. Ebda., 58 f.
- 15 Vgl. Ebda., 59.
- 16 Vgl. Kropac/Kropac 2001, 14.
- 17 Vgl. Kapfhammer 2001, 84-90.
- 18 Vgl. Ebda., 90-99.
- 19 Vgl. Eisenberger/Kropac 2012, 92-94.
- 20 Vgl. Joanneum Research 2020, Weiz, 3.
- 21 Vgl. Eisenberger/Kropac 2012, 92-100.
- 22 Vgl. Ebda. 94.
- 23 Vgl. Ebda., 97.
- 24 Vgl. Ebda., 101.
- 25 Vgl. Philosophie, http://www.innovationszentrum-weiz.at/veranstaltungen-aktuelles/detail/philosophie, 14.01.2021
- 26 Vgl. Kropac/Kropac 2001, 226.
- 27 Vgl. Kropac/Kropac 2001, 14 f.
- 28 Vgl. Land Steiermark o.J., Die neue Steiermark ab 2015, 21.
- 29 Vgl. Eisenberger/Kropac 2012, 76-85.
- 30 Vgl. Magele 2001, 162.
- 31 Vgl. Haus der Architektur: Kunsthaus Weiz, 04.08.2005, https://www.nextroom.at/building.php?id=18831&\_q=more, 21.01.2021.
- 32 Vgl. Eurosolar Austria: Österreichischer Solarpreis 2001, 12.
- 33 Vgl. Mittelschule III Weiz, https://www.baukultur-steiermark.at/projekte/ mittelschule-iii-weiz/, 21.01.2021
- 34 Vgl. Architekturzentrum Wien: Feuerwehrzentrum Weiz, 14.09.2003, https://www.nextroom.at/building.php?id=3138, 23.01.2021

- Vgl. Architekturzentrum Wien: Volpesiedlung, 14.09.2003, https://www.nextroom.at/building.php?id=73, 01.02.2021
- 36 Vgl. Zinterl 2001, 187.
- 37 Vgl. Ebda., 176-181.
- 38 Vgl. Die Regionen der Oststeiermark, https://www.oststeiermark.com/ oststeiermark-region/regionen.html, 25.01.2021
- 39 Vgl. Krenn 1981, 7.
- 40 Vgl. Regionalentwicklung Oststeiermark 2019, Daten und Fakten zur Region Oststeiermark, 2.
- 41 Vgl. Joanneum Research 2020, Oststeiermark, 1-3.
- 42 MacClancy 1997, 12.
- 43 Vgl. Neunteufel/Pfusterschmid 2006, 29f.
- 44 Vgl. Brunner u.a. 2006, 132.
- 45 Vgl. Der Apfel, 3-5.
- 46 Vgl. Ebda., 15-17.
- 47 Val. Ebda., 17.
- 48 Vgl. Pöllauer Hirschbirne mit EU-Herkunftsschutz ausgezeichnet, https://www.steirische-spezialitaeten.at/kulinarik/poellauer-hirschbirne-eu-herkunftsschutz-ausgezeichnet.html, 12.01.2021
- 49 Vgl. Erhard Höbaus/ Eva Sommer: Pöllauer Hirschbirne, https://www. bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/obst/poellauer\_hirschbirn. html, 12.01.2021
- 50 Vgl. Vielfalt der Produkte, https://www.naturpark-poellauertal.at/geschmack-produkte/, 12.01.2021
- 51 Vgl. Herkunftsschutz, https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu/Home/ ShowPage/3, 13.01.2021
- 52 Vgl. Genuss, https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu/Home/ShowPage/4, 13.01.2021
- 53 Vgl. Anbau & Ernte, http://steirische-kaeferbohne.at/anbau-ernte/, 13.01.2021
- 54 Vgl. Erhard Höbaus/ Eva Sommer: Steirische Käferbohne g.U., https://www. bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/spezialkulturen/steir\_ kaeferbohne.html, 13.01.2021
- 55 Vgl. Kochanleitung, http://steirische-kaeferbohne.at/kochanleitung/, 13.01.2021
- 56 Vgl. Über uns, https://www.essigmanufaktur.at/ueber-uns/, 14.01.2021
- 57 Vgl. Über uns, https://www.almenland-stollenkaese.at/ueber-uns.3037.html, 14.01.2021
- 58 Vgl. Ö1-Radio, https://shop.xn--mhh-qla.at/, 14.01.2021
- 59 Vgl. Auszeichnungen, https://shop.xn--mhh-qla.at/auszeichnungen/, 4.01.2021

- 60 Vgl. Erhard Höbaus/ Eva Sommer: Almenland Almochse, https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/Rind/almenland\_almochse.html, 17.01.2021
- 61 Vgl. Eva Sommer/Daniela Trenker/ Wolfgang Wernert: Moastabratl, https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/moastabratl. html, 17.01.2021
- 62 Vgl. Eisenberger/Kropac 2012, 80.
- 63 Hanni Rützler, zit. n. Symposium Feines Essen + Trinken: Generationswechsel fordert Umdenken in der Lebensmittelbranche, 31.07.2019, https://www.sfet. de/de/generationswechsel/, 18.01.2021
- 64 Vgl. Langthaler 2014, 11.
- 65 Vgl. Symposium Feines Essen + Trinken: Generationswechsel fordert Umdenken in der Lebensmittelbranche, 31.07.2019, https://www.sfet.de/de/generationswechsel/, 18.01.2021
- 66 Vgl. Ebda.
- 67 Vgl. Brutal Lokal, https://www.zukunftsinstitut.de/artikel/food/brutal-lokal/, 18.01.2021
- 68 Vgl. Lipp 2019, 19.
- 69 Vgl. KeyQUEST 2016, Landwirte-Befragung Direktvermarktung, 6.
- 70 Vgl. Lipp 2019, 53f.
- 71 Vgl. Ebda., 64.
- 72 Vgl. Ebda., 53-56.
- 73 Val. Ebda., 67.
- 74 Vgl. JKU Institut für Handel, Absatz und Marketing 2020, Einkaufsverhalten in Zeiten des Coronavirus,1-5.
- 75 Vgl. Zukunftsinstitut, Trendstudie: Küche & Haushalt nach Corona, 5 f.
- 76 Vgl. Farnleitner/Hauser/Ritz 1997, 25.
- 77 Vgl. Eggenreich 2013, Richtungsweisende Investition in die Zukunft, 3.
- 78 Vgl. Ebd, 3.
- 79 Vgl. Tauser: Naherholungsgebiet Hofbauer feierlich eröffnet, 21.06.2015, https://www.meinbezirk.at/weiz/c-lokales/naherholungsgebiet-hofbauer-feierlich-eroeffnet\_a 1389967, 08.01.2021
- 80 Vgl. Tauser: Naherholung in Weiz/Krottendorf, 23.10.2014, https://www.meinbezirk.at/weiz/c-politik/naherholung-in-weizkrottendorf\_a1123082, 08.01.2021
- 81 Vgl. Eisenberger/Kropac 2012, 62.
- 82 Vgl. Hochparterre 2014, Werkraum Bregenzerwald, 3-11.
- 83 Vgl. Vinofaktur Genussregal Südsteiermark, https://www.bwm.at/de/ projects/genussregal-vinofaktur-voqau/, 03.02.2021
- 84 Vgl. Roman Hollenstein: Villa Garbald Erweiterung, 01.03.2002, https://www.nextroom.at/building.php?id=619&sid=912, 03.02.2021
- 85 Val. Tschanz 2015, 94 f.
- 86 Zumthor 2010, 42.

### Literaturverzeichnis

#### Literatur

Boshof, Heidrun:

Von der Marktgründung bis zur Stadterhebung, in:

Kropac, Ingo H./Kropac Susanne (Hg.):

Weiz. Impressionen einer Stadt, Weiz 2001, 54-69

Brunner, Karl-Michael u.a.:

Ernährungspraktiken im Wandel: Chancen für Nachhaltigkeit?, in:

Neunteufel, Marta/Pfusterschmid. Sophie (Hg.):

Esskultur <-> Agrikultur. Beiträge des Symposion über Essen und Landwirtschaft in

unserem heutigen Schlaraffenland, Wien 2006, 123-160

Der Apfel. Wissenswertes über das Leitprodukt der Oststeiermark, o.J.

Eggenreich, Erwin:

Richtungsweisende Investition in unsere Zukunft, in:

Weiz Präsent, 335 Juni 2013, 3

Eisenberger, Harald/Kropac, Susanne:

Weiz. kraftvoll.innovativ.liebenswert, Weiz 2012

Eurosolar Austria: Österreichischer Solarpreis 2001, o.J.

Farnleitner, Leopold/Hauser, Franz/Ritz, Hans:

Weiz. Geschichte und Geschichten, Weiz 1997

Hochparterre: Werkraum Bregenzerwald, 2014

JKU Institut für Handel, Absatz und Marketing:

Einkaufsverhalten in Zeiten des Coronavirus, 2020

Joanneum Research: Oststeiermark (AT224). NUTS-3-Profil, 2020

Joanneum Research: Weiz (WZ; B617). Bezirksprofil, 2020

Kapfhammer, Regine:

Die Elin – Vom "elektrischen Franzl" zum Indostriekonzern, in:

Kropac, Ingo H./Kropac Susanne (Hg.):

Weiz. Impressionen einer Stadt, Weiz 2001, 83-99

KeyQUEST: Landwirte-Befragung zum Thema Direktvermarktung, 2016

Krenn, Peter:

Die Oststeiermark. Ihre Kunstwerke, historischen Lebens- und Siedlungsformen,

Salzburg 1981

Kropac, Ingo H./Kropac Susanne (Hg.): Weiz. Impressionen einer Stadt, Weiz 2001

Langthaler Ernst:

Landwirtschaft und Ernährung, St. Pölten 2014

Land Steiermark: Die neue Steiermark ab 2015, o.J.

Lipp, Eva Maria:

Direktvermarktung. klassisch bis innovativ, München 2019

MacClancy, Jeremy:

Gaumenkitzel. Von der Lust am Essen, Frankfurt 1997

Magele, Sabine:

Die St. Thomaskirche auf dem Tabor, in: Kropac, Ingo H./Kropac, Susanne (Hg.):

Weiz. Impressionen einer Stadt, Weiz 2001, 161-173

Neunteufel, Marta/Pfusterschmid. Sophie (Hg.):

Esskultur <-> Agrikultur. Beiträge des Symposium über Essen und Landwirtschaft in unserem heutigen Schlaraffenland, Wien 2006

Regionalentwicklung Oststeiermark:

Daten und Fakten zur Region Oststeiermark, 2019

Statistik Austria: Bevölkerung am 1.1.2020 nach Ortschaften, 2020

Tschanz, Martin:

Ein Ort im globalen Netzwerk. Vom <<anspruchslosen Bau>> zum Zentrum Villa Garbald, in:

Hildebrand, Sonja (Hg.):

Villa Garbald. Gottfried Semper - Miller & Maranta, Zürich 2015, 94-113

Zinterl, Isabel:

Die Pfarrkirche zur Schmerzhaften Muttergottes am Weizberg, in:

Kropac, Ingo H./Kropac Susanne (Hg.):

Weiz. Impressionen einer Stadt, Weiz 2001, 175-187

Zukunftsinstitut: Trendstudie: Küche & Haushalt nach Corona, o.J.

Zumthor, Peter:

Architektur Denken, Basel 2010

#### Internetquellen

```
Anbau & Ernte.
http://steirische-kaeferbohne.at/anbau-ernte/, in:
http://steirische-kaeferbohne.at/[13.01.2021]
Architekturzentrum Wien (14.09.2003): Feuerwehrzentrum Weiz,
https://www.nextroom.at/building.php?id=3138, in:
https://www.nextroom.at/ [23.01.2021]
Architekturzentrum Wien (14.09.2003): Volpesiedlung,
https://www.nextroom.at/building.php?id=73, in:
https://www.nextroom.at/[01.02.2021]
Auszeichnungen.
https://shop.xn--mhh-gla.at/auszeichnungen/, in:
https://shop.xn--mhh-qla.at/[14.01.2021]
https://www.zukunftsinstitut.de/artikel/food/brutal-lokal/, in:
https://www.zukunftsinstitut.de/[18.01.2021]
Die Regionen der Oststeiermark,
https://www.oststeiermark.com/oststeiermark-region/regionen.html, in
https://www.oststeiermark.com/ [25.01.2021]
https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu/Home/ShowPage/4, in:
https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu/[13.01.2021]
Haus der Architektur (04.08.2005): Kunsthaus Weiz,
https://www.nextroom.at/building.php?id=18831& g=more, in:
https://www.nextroom.at/[21.01.2021]
Herkunftsschutz,
https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu/Home/ShowPage/3, in:
https://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu/[13.01.2021]
Hollenstein, Roman (01.03.2002): Villa Garbald - Erweiterung,
https://www.nextroom.at/building.php?id=619&sid=912, in:
https://www.nextroom.at/[03.02.2021]
Höbaus, Erhard/Sommer Eva: Almenland Almochse,
https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/Rind/
almenland_almochse.html, in:
https://www.bmlrt.gv.at/[17.01.2021]
Höbaus, Erhard/Sommer, Eva: Pöllauer Hirschbirne,
https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/obst/poellauer_
hirschbirn.html, in:
https://www.bmlrt.gv.at/ [12.01.2021]
Höbaus, Erhard/Sommer Eva: Steirische Käferbohne g.U.,
https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/spezialkulturen/
steir_kaeferbohne.html, in:
https://www.bmlrt.gv.at/[13.01.2021]
```

```
Kochanleitung,
http://steirische-kaeferbohne.at/kochanleitung/, in:
http://steirische-kaeferbohne.at/[13.01.2021]
Mittelschule III Weiz,
https://www.baukultur-steiermark.at/projekte/mittelschule-iii-weiz/, in:
https://www.baukultur-steiermark.at/ [21.01.2021]
Ö1-Radio.
https://shop.xn--mhh-qla.at/, in:
https://shop.xn--mhh-gla.at/[14.01.2021]
Philosophie,
https://www.innovationszentrum-weiz.at/veranstaltungen-aktuelles/detail/
philosophie, in:
https://www.innovationszentrum-weiz.at/[14.01.2021]
Pöllauer Hirschbirne mit EU-Herkunftsschutz ausgezeichnet,
https://www.steirische-spezialitaeten.at/kulinarik/poellauer-hirschbirne-eu-
herkunftsschutz-ausgezeichnet.html, in:
https://www.steirische-spezialitaeten.at/[12.01.2021]
Sommer, Eva/Trenker, Daniela/Wernert, Wolfgang: Moastabratl,
https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/moastabratl.
html. in:
https://www.bmlrt.gv.at/ [17.01.2021]
Symposium Feines Essen + Trinken (31.07.2019):
Generationswechsel fordert Umdenken in der Lebensmittelbranche.
https://www.sfet.de/de/generationswechsel/, in:
https://www.sfet.de/de/[18.01.2021]
Tauser, Andreas P. (23.10.2014):
Naherholung in Weiz/Krottendorf,
https://www.meinbezirk.at/weiz/c-politik/naherholung-in-weizkrottendorf_
a 1123082, in:
https://www.meinbezirk.at/weiz [08.01.2021]
Tauser, Andreas P. (21.06.2015):
Naherholungsgebiet Hofbauer feierlich eröffnet,
https://www.meinbezirk.at/weiz/c-lokales/naherholungsgebiet-hofbauer-feierlich-
eroeffnet a 1389967, in:
https://www.meinbezirk.at/weiz [08.01.2021]
Über uns,
https://www.almenland-stollenkaese.at/ueber-uns.3037.html, in:
https://www.almenland-stollenkaese.at/home.html [14.01.2021]
Über uns,
https://www.essigmanufaktur.at/ueber-uns/, in:
https://www.essigmanufaktur.at/[14.01.2021]
Vielfalt der Produkte,
https://www.naturpark-poellauertal.at/geschmack-produkte/, in:
https://www.naturpark-poellauertal.at/[12.01.2021]
Vinofaktur Genussregal Südsteiermark,
https://www.bwm.at/de/projects/genussregal-vinofaktur-vogau/, in:
https://www.bwm.at/de/[03.02.2021]
```

# Abbildungen

Die verwendeten Abbildungen entstammen den folgend angeführten Quellen. Alle anderen Rechte liegen bei Thomas Vorraber.

Seite 18:	o.A., in: Weiz. Geschichte und Geschichten, 105
Seite: 20:	Franz Völker, Stadtarchiv Weiz (1874)
Seite 22:	Land Steiermark – GIS-Steiermark (1820-1841)
Seite 24:	Land Steiermark – GIS-Steiermark (2016-2018)
Seite 26:	Archiv ELIN, in: http://www.pichlermuehle.at/assets/Uploads/alte-kranhalle.jpg [15.02.2021]
Seite 28:	o.A., in: https://www.mosdorfer.com/wp-content/uploads/2018/10/MO-Geb%C3%A4ude-Header-1000x417.jpg [15.02.2021]
Seite 30:	o.A., in: https://klausstrobl.files.wordpress.com/2012/08/thestar-magna-stronach-1983.png [20.02.2021]
Seite 32:	o.A., in: https://www.lieb.at/wp-content/uploads/2020/10/lieb-markt-weiz-70er-768x524.jpg [20.02.2021]
Seite 34:	o.A., in: https://www.weitzer-parkett.com/wp-content/uploads/2017/08/Weiz-Header-1.jpg [19.02.2021]
Seite 36:	o.A., in: https://www.weiz.at/system/web/getlmage.ashx?fileid=984560&mode=T&width=30000&height=25000&cts=1600863040 [21.02.2021]
Seite 38:	Land Steiermark – GIS-Steiermark (2016-2018)
Seite 40:	Land Steiermark – GIS-Steiermark (2016-2018)
Seite 42:	o.A., in: https://www.tourismus-weiz.at/wp-content/uploads/2020/02/bauernmarkt-weiz.jpg [17.02.2021]
Seite 43:	Bernhard Bergmann, in: Weiz. kraftvoll.innovativ.liebenswert, 84
Seite 44:	Bernhard Bergmann, in: https://www.tourismus-weiz.at/wp-content/uploads/2020/01/taborkirche-c-bergmann-scaled.jpg [19.02.2021]
Seite 46:	o.A., in: http://www.feichtingerarchitectes.com/images/dyn/projekte_bilder/bild_2516.jpg [17.02.2021]
Seite 48:	o.A., in: http://www.kupa.at/cms/wp-content/uploads/2014/01/ Bild04.jpg [17.02.2021]
Seite 50:	David Schreyer, in: https://www.baukultur-steiermark.at/wp-content/uploads/2020/11/201210-51_weiz_mittelschule-3_schreyerdavid_kl.jpg [17.02.2021]
Seite 52:	Archiv BauKultur Steiermark, LMJ Bild- und Tonarchiv / Wimler,in: https://www.baukultur-steiermark.at/wp-content/uploads/2019/01/1999_01_D18.jpg [19.02.2021]
Seite 54:	o.A., in: https://www.hohensinn-architektur.at/Content/uploads/2018/03/generated/Bild005_hp-1920x1897.jpg [17.02.2021]

- Seite 56: o.A., in: https://www.tourismus-weiz.at/wp-content/uploads/2020/01/basilika-am-weizberg-1024x576.jpg
- Seite 64: Harry Schiffer, in: https://static.livingathome.de/bilder/4d/d4/53601/colorbox\_image/lb02-2018-kuerbiskernoel-steiermark-tourismus-harry-schiffer.jpeg [21.02.2021]
- Seite 66: Bernhard Bergmann, in: https://www.oststeiermark.com/fileadmin/\_ processed\_/4/b/csm\_Oststeirische\_Produkte\_\_c\_Oststeiermark\_ Tourismus\_\_Bernhard\_Bergmann\_4e175304c7.jpg [17.02.2021]
- Seite 68: Bernhard Bergmann, in: https://www.oststeiermark.com/fileadmin/user\_upload/Image/Apfelkorb\_Herbst\_\_c\_Oststeiermark\_Tourismus\_Bernhard\_Bergmann.jpg [17.02.2021]
- Seite 70: o.A., in: https://www.oststeiermark.com/fileadmin/\_processed\_/8/2/csm\_Abakus\_Schnaps\_\_c\_\_TV\_ApfelLand-Stubenbergsee\_688a7342e8.jpg [17.02.2021]
- Seite 72: Schweighofer, in: https://www.oststeiermark.com/fileadmin/user\_upload/Teilregionen/Naturpark\_Poellauer\_Tal/Birnenschnaps\_
  TV\_Poellau\_c\_Schweighofer.jpg [17.02.2021]
- Seite 74: o.A., in: https://www.ja-kernoel.at/pcms/galerien/kernoel/dynamic\_previews/Kernoel%2003\_scale\_800\_700.jpg [17.02.2021]
- Seite 76: Bernhard Bergmann., in: https://www.oststeiermark.com/fileadmin/user\_upload/Image/Kaeferbohnen\_\_c\_Oststeiermark\_Tourismus\_\_Bernhard\_Bergmann.jpg [16.02.2021]
- Seite 78: Tom Lamm, in: https://www.essigmanufaktur.at/wp-content/uploads/2018/03/TomLamm\_9988-1.jpg [17.02.2021]
- Seite 80: o.A., in: https://www.almenland-stollenkaese.at/data/image/thumpnail/image.php?image=215/almenland\_stollenkase\_at\_article\_4008\_3.jpg [17.02.2021]
- Seite 82: Weizer Schafbauern, in: https://www.oststeiermark.com/ausflugsziele/ weizer-schafbauern.html [17.02.2021]
- Seite 84: Bernhard Bergmann, in: https://www.oststeiermark.com/fileadmin/\_migrated/pics/ALMO\_Gericht\_\_c\_Oststeiermark\_Tourismus\_\_ Bernhard\_Bergmann\_01.jpg [19.02.2021]
- Seite 86: o.A., in: https://www.tourismus-weiz.at/wp-content/uploads/2020/02/mulbratlfest18-heran-001-resize.jpg [16.02.2021]
- Seite88: Oststeiermark Tourismus, in: https://www.oststeiermark.com/ausflugsziele/steirerkraft-kernothek.html [21.02.2020]
- Seite 90: o.A., in: https://www.strobl.at/wp-content/uploads/2020/05/erlebnis-und-schaukaeserei-weizer-schafbauern.jpg [17.02.2021]

- Seite 91: Harald Eisenberger, in: https://www.bauernhofer.at/andsrv/content/files/greisslerei2.193.jpg [18.02.2021]
- Seite 92: Hansmann PR, in: https://www.oststeiermark.com/fileadmin/user\_upload/Image\_Hansmann\_PR/OElmuehle\_Fandler\_Verkaufsregeln\_\_c\_Oststeiermark\_Tourismus\_\_Hansmann\_PR.jpg [16.02.2021]
- Seite 93: Wilhelm Obst und Schnaps, in: https://www.tourismus-weiz.at/ausflugsziel/wilhelm-obst-schnaps/#!jig[1]/ML/5207 [19.02.2021]
- Seite 96: Pia Kraftfutter, in: https://cdn-0.deutschlandistvegan.de/wp-content/uploads/2019/04/Saisonkalender.jpg [21.02.2021]
- Seite 98: futurefoodstudio 2020, in: https://www.zukunftsinstitut.de/fileadmin/user\_upload/20200525-FoodReport2021-Foodtrendmap-03.
- Seite 100: o.A., in: https://www.instagram.com/explore/tags/foodblogger/[21.02.2021]
- Seite 102: o.A., in 19.02.2021 https://www.adamah.at/ACM/AttachmentLoader? rowguid=64C3EB48-6FA2-4F93-B651-99A901A58C64 [19.02.2021]
- Seite 104: o.A., in: https://www.steirische-spezialitaeten.at/wp-content/uploads/2020/03/bauermarkt-einkaufen-coronakrise.jpg [17.02.2021]
- Seite 108: Land Steiermark GIS-Steiermark (2016-2018)
- Seite 110: Harald Polt (2016)
- Seite 112: o.A., Stadtarchiv Weiz
- Seite 128: Feiner, in: http://werkraum.at/de/wp-content/uploads/2013/07/werkraum-2-%C2%A9feiner-1024x768.jpg [16.02.2021]
- Seite 130: o.A., in: https://www.bwm.at/media/images/projects/genussregal-vinofaktur-vogau/bFs\_zU3tToxa\_3000x6000.jpg [17.02.2021]
- Seite 132: o.A., in: https://www.garbald.ch/images/Neubau/garbald\_Neubau\_e9ff8.jpg [17.02.2021]

# Danke

an

Hans Gangoly
Roman Neubauer
meine Familie
Marina, Viki, Donata, Julian, Felix, Tobi