



Andrea Barbara Melanie Stocklauser, BSc

Ein Gebäude im Wandel der Zeit

MASTERARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades
Diplom-Ingenieurin
Masterstudium Architektur

eingereicht an der

Technischen Universität Graz

Betreuer

Ao.Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Peter Hammerl
Institut für Architekturtechnologie

Graz, März 2019

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

GLEICHHEITSGRUNDSATZ

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde in dieser Arbeit darauf verzichtet, geschlechtsspezifische Formulierungen zu verwenden. Ich möchte jedoch ausdrücklich festhalten, dass die bei Personen maskuline Form für beide Geschlechter zu verstehen ist.

Zusammenfassung

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der Wandlung des Gebäudes der Familie Stocklauser im Laufe von drei Generationen. Der Wandel vollzieht sich im Einklang mit dem Bedarf der veränderten Nutzung. Anfänglich als Bäckerei mit Verkaufsstelle, Gesellenzimmer und Wohnhaus konzipiert, wird im Laufe der Zeit immer wieder erweitert: um eine Konditorei, ein Café, zusätzlichen Wohnraum, Garagen, eine Hofüberdachung. Ein Dachgeschoßausbau und räumliche Nutzungsänderungen sollen folgen. 65 Jahre nach Ersterbauung machen wiederum ein veränderter Bedarf und wirtschaftliche Gegebenheiten ein neues Herangehen an die bauliche Situation notwendig. In Anbetracht der Nutzung als Bäckerei, Konditorei, Geschäft, Café und Wohnhaus beschäftige ich mich mit der Planung und der Umsetzung einer Neugestaltung des Geschäftslokals und des Cafés sowie mit der Umstrukturierung des Expedits und damit, dem „Stocklauser“ einen neuen Auftritt nach außen zu verleihen - alles unter dem Aspekt der Finanzierbarkeit. Zur Aufrechterhaltung der Produktion in der Bäckerei und Konditorei inklusive täglichem Lieferbetrieb, wird die Umsetzung in mehreren Bauphasen vollzogen. Ziel ist es, das Gebäude als Einheit erscheinen zu lassen, die Arbeitsabläufe effizient zu organisieren, eine Fusion von Geschäft und Café zu bewerkstelligen und Tradition gepaart mit Innovation darzustellen. „Das Stocklauser“ soll als ein gern aufgesuchter Ort der Kommunikation für alle Generationen im Gurktal etabliert sein.

A building in the course of time

Abstract

This thesis is about the transformation of a building from the Stocklauser family over a period of three generations. Through the ages the building transformed as its utilisation. It began as a bakery with a selling point, rooms for trainees and some living space until it started to expand to a confectionary, coffee shop, additional living space, a garage and a canopy. An attic conversion and other modifications of the building will be added. 65 years after the house was built, the requirement and the economic events changed and a different point of view to the constructional situation is required. In consideration of the utilisation as a bakery, confectionary, shop and as a living space, my concern was to reconstruct the store and the café and to configurate the delivery. All this to improve the appearance of the “Stocklauser” and, of course, in terms of finance ability. To keep the manufacturing of the bakery and confectionary up, inclusive the daily supplies, the renovation is going to be fulfilled in different steps. The aim of this project is to include all these different work places to one unity, to organise the working routine efficiently and to gain a fusion between the shop and the café in comparison with tradition and innovation. The “Stocklauser” should become a loved place of communication for all generations in Gurktal.

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung.....	4
1 Faktum.....	9
1.1 Die Bäckerfamilie.....	11
1.1.1 Lukas Smrieker	11
1.1.2 Interim.....	14
1.1.2.1 Stammbaum der Bäckerfamilie Stocklauser	15
1.1.3 Franz Stocklauser.....	16
1.1.4 Michael Stocklauser	20
1.1.5 Hannes Stocklauser und Martin Stocklauser.....	22
1.2 Das Backhaus.....	23
1.2.1 Marpäck, 1908 - 1936.....	23
1.2.2 Zimmermann, 1936 - 1953	23
1.2.3 Bäckerei Stocklauser, seit 1953.....	23
1.3 Status 2017.....	29
1.3.1 Standort.....	30
1.3.2 Außenansicht.....	32
1.3.3 Gebäude	32
1.3.4 Platzbedarf	33
1.3.4.1 Geschäft und Café	33
1.3.4.2 Expedit.....	33
1.3.4.3 Lager	34
1.3.4.4 Müll	34
1.3.5 Fuhrpark	34
1.3.6 Wirtschaftlichkeit	35
1.3.7 Barrierefreiheit.....	36
1.3.8 Zusammenfassung.....	36
2 Konzeption	37
2.1 Bauphasen.....	38
2.1.1 Phase 1: Außenanlage - Fuhrparkplatz.....	39

2.1.2	Phase 2: Nutzungsänderung – Interim Geschäft.....	42
2.1.3	Phase 3: Umbau	46
2.1.3.1	Phase 3A – Durchgang und Toiletten	46
2.1.3.2	Phase 3B: Geschäft und Café.....	49
2.1.4	Phase 4: Nutzungsänderung – Lager/Expedit	59
2.1.5	Phase 5: Fertigstellung - Lager	61
2.1.6	Phase 6: Renovierung - Stiegenhaus	63
2.1.7	Phase 7: Außenanlage - Terrasse	65
2.2	Planungsziele und deren Umsetzung	67
2.2.1	Außenansicht.....	67
2.2.2	Gebäude	69
2.2.3	Platzbedarf	70
2.2.3.1	Geschäft und Café	70
2.2.3.2	Expedit.....	71
2.2.3.3	Lager	71
2.2.3.4	Müll	71
2.2.4	Fuhrpark	71
2.2.5	Wirtschaftlichkeit	71
2.2.6	Barrierefreiheit.....	72
2.2.6.1	Geschäft und Café	72
2.2.6.2	Expedit.....	72
2.2.7	Flexibilität	73
2.2.7.1	Raumanforderungen	74
2.2.7.2	Warenpräsentation	75
2.2.7.3	Mobiles Element.....	77
2.2.7.4	Gastraum	78
2.2.7.5	Beleuchtung.....	79
2.2.8	Vereinsleben.....	80
2.2.9	Raum der Geschichte	81
2.2.10	Toiletten	82
2.2.11	Anrichtebereich.....	84

2.3	Details.....	85
2.3.1	Bodenbelag.....	87
2.3.2	Türen und Fenster	89
2.3.3	Beleuchtung.....	92
2.3.4	Mobiliar	98
2.3.5	Ladenbau	101
2.3.6	Modul	109
3	Ökonomie.....	110
3.1	Interview	112
3.2	Kostenaufstellung.....	114
	Quellenangaben	120
	Quellenverzeichnis	120
	Abbildungsangabe.....	121

1 Faktum

Geschehnis [*<lat. factum »Tat, Handlung«*]¹

¹ Bertelsmann 1990, 212.

Wer seinen Acker bebaut,
hat reichlich Brot,
wer aber unnützen Sachen nachläuft,
der hat reichlich Not.

(Salomo, 990 -931 v.Chr.)

1.1 Die Bäckerfamilie

1.1.1 Lukas Smrieker

Der Ursprung der Bäckerei Stocklauser in Weitensfeld im Gurktal geht auf den Kärntner Lukas Smrieker (*11.10.1869 – †29.04.1947) und seine Frau Elisabeth zurück. Geboren in St. Jakob in Gallizien, dem damaligen Kronland Herzogtum Kärnten, absolviert er im Herrschaftshaus Miklauzhof in Gallizien die Bäckerlehre. Die Ausbildung wird durch eine Fuhre Holz von Seiten des Vaters finanziert. Im Zuge seiner Wanderjahre, wie für die damalige Zeit zur Festigung des Gelernten üblich, verschlägt es ihn als 29-Jährigen nach Weitensfeld. Im Haus Nummer 26 – Ranabeck- wird er als Bäcker Geselle bei Herrn Ferdinand Gorton tätig. Dort lernt er Elisabeth Trattnig kennen, die er ehelicht und fortan wird sie „Lukasin“ genannt. Mit der Verleihung des Meisterrechts, pachtet er von Herrn Gorton die Bäckerei im Haus Nummer 31 - Marpäck, heutige Markstraße 2, in Weitensfeld im Gurktal. Dieser Schritt in die Selbständigkeit dokumentiert das Gründungsjahr der Bäckerei Stocklauser auf das Jahr 1908.



1 _ Lukas Smrieker

Das Weizenmehl wird beim verwandten Obermüllner Paul Smrieker bestellt und in 80-Kilogramm-Säcken mittels Lastwagen von der Kunstmühle aus Ferlach geliefert. Das Roggenmehl kommt von der örtlichen Gorton-Mühle. Die Kohlen zum Heizen des Backofens werden mit der Gurktal-Bahn ins Tal gebracht. Diese verkehrt in den Jahren 1898 bis 1968.²

Für die nächsten 28 Jahre werden hier handgemachte Kaisersemmeln und Weißbrot aus Weizenmehl und Schwarzbrot aus Roggenmehl produziert. Ein dem Hause eigener Zwieback, sowie der Kärntner Reindling und der Gotnstrutz³ werden zu besonderen Anlässen gefertigt.

² Vgl. Sabitzer, Werner.: Weitensfelder Kulturbote. Das Ende der Gurktalbahn, 2018, 7

³ Ein Brìochegebäck, meist ein Geschenk dem Patenkind, von Patentante/-onkel, kärntnerisch „Gotl“



2_ Weitensfeld, Franziszeischer Katasterplan, 1828

3_ Weitensfeld, Marktstraße 2

1909 und 1919 suchten schwere Überschwemmungen durch die Gurk den Ort heim – massive Niederschläge, nicht Regulierung des Gurk-Flusses samt ihren Nebenflüssen sowie ihre Verklauung durch die Herzele-Säge führen zum Hochwasser im Ort. Die Wassermarke am damaligen Smrieker-Haus (am Plan rot umrandet) zeugt noch heute vom Unwetter 1909 durch die Markierung des Wasserstands (am Bild rot umrandet) von 178 Zentimeter.⁴

⁴ Vgl. Sabitzer, Werner: Land der Hemma. Das Gurktal, Geschichte und Geschichten, Wien/Graz/Klagenfurt 2013, 178

Die Zeit des ersten Weltkrieges lässt die Notwendigkeit eines autarken Daseins erkennen und so erwirbt Familie Smrieker 1917 den Hof Michlbach der Familie Begasusch vulgo Bärnwirt. Die Felder werden selbst bewirtschaftet wodurch das Schwarzbrot nun zusätzlich mit dem Mehl des eigenen Getreides gebacken werden kann. Dies trägt maßgeblich zum persönlichen Überleben und das des Betriebs bei. Abgesehen vom direkten Verkauf der Backwaren werden diese auch mittels Pferdegespann und Leiterwagen zu den Kunden im Umkreis von zehn Kilometern geliefert. Dies bedeutet eine reine Fahrzeit in einer Richtung von zwei Stunden, wofür man heute mit dem Auto keine Viertelstunde braucht. Dieses „Gai-Fahren“ wird bei jeder Witterung vollzogen. Des Weiteren werden die Pferde auch zum Bestellen der eigenen Ackerfläche eingesetzt.

1932 ersteigert Herr Smrieker das Haus Nummer 10, vulgo Zimmermann, heutige Hauptschulstraße 2, die Bäckerei des Herrn Heinrich Marko. Es dient dem Ehepaar Smrieker und ihren mittlerweile vier Kindern vorerst rein als Wohnhaus. Michlbach wird weiterhin bewirtschaftet und die Bäckerei bleibt vorerst an ihrem Standort.

Weitensfeld zählt zu dieser Zeit zu einem frequentierten Ort. Die Wirtschaft zeichnet sich durch Betriebe wie Gerbermeister, Schuhmacher, Wagnermeister, Schneidereien und Gastwirtschaften aus, wie auch einer Säge, dem Elektrizitätswerk und der Gorton-Mühle. Nicht nur die Freiwillige Feuerwehr Weitensfeld, gegründet 1890, steht im Dienste der Bevölkerung, es ist auch eine ärztliche Versorgung gegeben.⁵ Bis in das Jahr 1934 weist die Gemeinde einen beinahe Höchststand der Einwohnerzahl von 3099 auf.⁶ 1936 übersiedelt der Bäckereibetrieb, nachdem ein Backofen ins vier Jahre zuvor erworbene Haus eingebaut wird, aus dem Ortskern in das Wohnhaus jenseits der Gurk. Bis in das Jahr 1953 dient es der Produktion und dem Verkauf.

⁵Ebda., 177

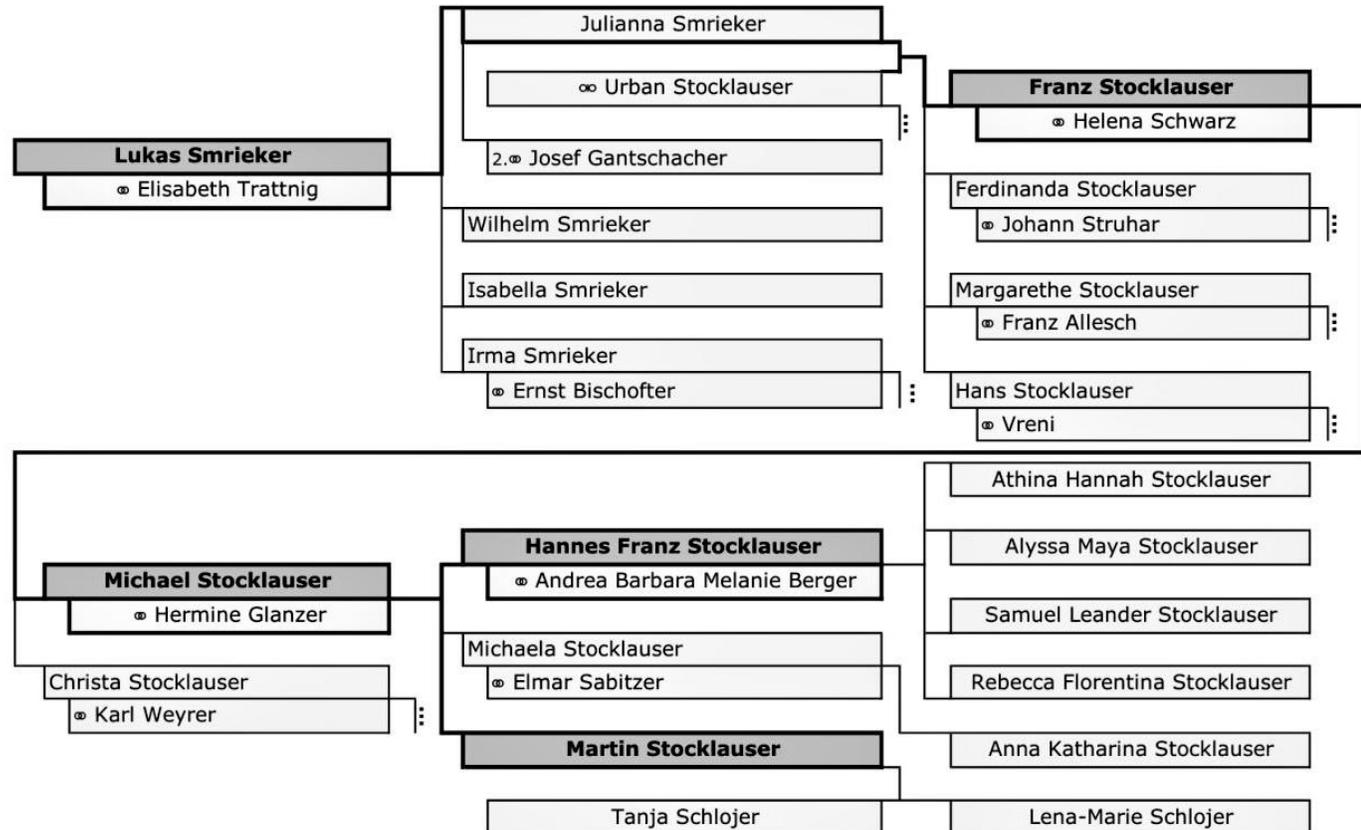
⁶ Vgl. o.A.: Online unter: <http://bevoelkerung.at/gemeinde/weitensfeld-im-gurktal> [02.01.2018]

1.1.2 Interim

Von den vier Kindern Juliane, Wilhelm, Isabella und Irma sollte der Sohn Wilhelm Smrieker, Bäckermeister, die Bäckerei weiterführen. Dieser verstirbt 1943, während des zweiten Weltkrieges, an einem Gehirntumor, als sein Vater schon 74 Jahre alt ist. Aus der Ehe von Juliane mit Urban Stocklauser entstehen vier Kinder; Franz, Ferdinanda, Grete und Hans. Irma heiratet Ernst Bischofter und erbt Michlbach. Isabella verstirbt im Alter von zehn Jahren an einer Lebensmittelvergiftung.

Juliane Stocklauser arbeitet nach ihrer Scheidung im Betrieb. 1947 verstirbt der Unternehmensgründer Lukas Smrieker. Einstweilen führt ein Bäckermeister, der sein Handwerk bei ihm erlernt hatte, nach Ablauf des erlaubten Witwenjahres, die Bäckerei weiter.

1.1.2.1 Stammbaum der Bäckerfamilie Stocklauser

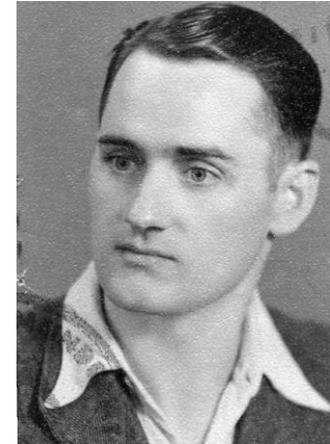


1.1.3 Franz Stocklauser

Franz, der älteste Sohn von Juliane, Absolvent der Bürgerschule in Straßburg, der vor Ausbruch des Krieges auszog um eine seemännische Berufsausbildung als Funker einzuschlagen, befindet sich mittlerweile als Soldat im Krieg. Nach einer schweren Lungenverwundung 1944 verbringt er zwei Jahre in Kriegsgefangenschaft, beschäftigt in einer Bäckerei, in Alabama, in den Südstaaten Amerikas, und kehrt 1946 nach Weitensfeld zurück. Franz soll die Bäckerei übernehmen und begibt sich dazu in die Lehre. Er absolviert auf Grund einer Sonderbestimmung für Heimkehrer nach nur zwei Jahren die Gesellenprüfung und nach weiteren zwei Berufsjahren die Meisterprüfung. Am 18. Jänner 1951 erhält Bäckermeister Franz Stocklauser (*03.12.1923 – †09.12.2010) die Gewerbeberechtigung und übernimmt offiziell den Bäckereibetrieb, dies wird durch die Führung des Namens Stocklauser ersichtlich.

Im selben Jahr heiratet er Helena Schwarz(* 01.12.1925), entstammend der Weitensfelder Landwirtschaft vulgo Harder und des Autobusunternehmens Schwarz in Weitensfeld, die er aus der gemeinsamen Schulzeit kennt. Mit seiner Frau, von der Weitensfelder Bevölkerung gerne „Bäck'n Leni“ genannt, führt er den Betrieb über 30 Jahre. Die gemeinsamen beiden Kinder Michael und Christa wachsen quasi in der Bäckerei auf. Gleich zu Beginn, in einer Zeit als Weitensfeld mit 3129 Einwohnern die meiste Bevölkerung aufweist, wird ihm als strategischer Denker eine Verlagerung der Betriebsstätte in den Ortskern wichtig.⁷ So erwirbt er den Bauplatz gegenüber dem damaligen Gemeindeamt und der Polizeistation, um im selben Jahr mit der Planung der Bäckerei am jetzigen Standort, Marktstraße 12, zu beginnen. Herr Stocklauser verkauft seine Harmonika um mit dem Erlös die erste Knetmaschine für die Bäckerei zu erwerben, diese wird später in den Neubau mitgenommen. Alle übrigen Tätigkeiten werden von Hand erledigt.

Franz und Helena Stocklauser errichten mit Architekt Dipl. Ing. Werner Cemernjak, ursprünglich aus Friesach stammend, und dem ortsansässigen Baumeister Merl die neue Bäckerei Stocklauser.



4_ Franz Stocklauser

⁷ Ebda.

In der für den Betrieb ruhigsten Zeit im Jahr, am Montag, dem 13.04.1953, eine Woche nach dem Ostermontag, erfolgt die Eröffnung der Bäckerei mit dem neu errichteten Geschäft am heutigen Standort. Die aktuelle Bezeichnung „Weitensfeld Nummer 117“ ist nicht sehr aussagekräftig. Deshalb geht aus einem Ankündigungsinserat in der Kleinen Zeitung keine Adresse hervor, sondern die schlichte Aussage, dass die Bäckerei Stocklauser „in den Neubau gegenüber dem Gemeindeamt“ verlegt wurde. (Für das Ortsgebiet von Weitensfeld im Gurktal werden mit 01.01.2011 erstmals Straßennamen eingeführt, bis dahin werden die Hausnummern nach Erbauungsdatum vergeben.⁸) Die vierköpfige Familie bezieht den ersten Stock. Mittlerweile sind im Betrieb neben Franz Stocklauser als Bäckermeister und seinem Bruder Hans, der in der Steiermark die Ausbildung zum Bäckergesellen machte, auch Hilfsarbeiter und Lehrburschen tätig. Das Burschenzimmer über der Backstube dient der Unterbringung so mancher Bäckergesellen und -lehrlinge. Franz Stocklauser macht sich die Gegebenheit zunutze und weckt diese, wenn sie in der Backstube gebraucht werden, zeitgerecht durch Klopfen an den Plafond.

Der Betrieb hat Montag bis Samstag geöffnet.⁹ Der Bäckerladen wird anfänglich von Franz seiner Schwester „Nanda“ geführt, wobei samstags ihr Ehemann Johann Struhar als Ausfühler beschäftigt ist. Das Sortiment wird um Süßwaren wie Zuckerln und Schokolade erweitert. Das Gai-Fahren weitet sich mit dem Erwerb des ersten Autos aus. Helena Stocklauser fährt nun mit dem Auto nach Deutsch-Griffen, nach Zweinitz und St. Andrä wird weiterhin das Brot mit dem Pferdefuhrwerk ausgeführt.

Vieles wird von Hand und Menschenkraft erledigt: die 80 Kilogramm schweren Mehlsäcke werden getragen, Zutaten manuell gewogen, lediglich der Teig wird mittels einer Maschine geknetet. Die nächste Anschaffung, 1954, ist die Teigteilmaschine „Fortuna“, die noch heute im Einsatz ist. Diese ermöglicht ein Teilen des Teiges in 30 gleich schwere Teiglinge, die sogleich auch geschliffen sind; im Anschluss daran wird ihnen eine Teigruhe gegönnt, die auch für den guten Geschmack ausschlaggebend ist. Vor dem Gang in den Gärraum werden sie mit dem Kärntner- oder Kaiserstempel in Form gebracht, sofern sie nicht per Hand geklopft werden. Dann werden die Teiglinge mittels eines Holzschiebers, der Brot-schüssel, in den seinerzeit modernsten Matador-Dampfbackofen eingeschossen. Sieben Bleche haben im Ofen Platz, heute wären es vier, da die Bleche großformatiger geworden sind. Im Zuge eines Umbaus¹⁰ wird der Semmelboy eingebaut, der die Semmelproduktion erleichtert. Hauptsächlich werden verschiedene Sorten Brot, Semmel und samstags der Kärntner Reindling produziert.

⁸ Interview mit Herrn N.N., geführt von Andrea Stocklauser, Weitensfeld, 26.02.2019

⁹ Öffnungszeiten 5:00-12:00 und 14:30-18:00

¹⁰ näheres im Kapitel 1.2.3. Standorte/ Bäckerei Stocklauser

Die Bäckerei bezieht den Strom von der Gortonwehr. Oftmals vor Beginn der Arbeit in der Backstube geht der Unternehmer Franz Stockklauser zum Eishacken auf die Gurk. Er ist sich der Wichtigkeit der gesicherten Stromversorgung bewusst und aktiv daran beteiligt die Kelag, das damalige Kärntner Energieversorgungsunternehmen, in das Gurktal zu holen. Das bringt ihm anfangs großen Widerspruch ein. Ein Stromausfall der regionalen Strombezieher vollzieht ein Umdenken in der Bevölkerung und die Bereitwilligkeit dem großen Stromanbieter die Türen zu öffnen.

Im Gurktal floriert die Wirtschaft, der Tourismus erobert das Tal mit seinen umliegenden Bergen, insbesondere der Flattnitz, wo Ferienhäuser und zwei neue Hotels entstehen und Bauernhöfe zu Fremdenpensionen ausgebaut werden. Durch den Bau neuer Schilifte, erster Schlepplift 1959 und der Sessellift 1964, hält ergänzend zum Wandersport der Wintersport Einzug. Der Kundenstock der Bäckerei Stockklauser wächst an. In den 70er Jahren wird mit der direkten Belieferung der Flattnitz begonnen. Die bis dahin zweite Bäckerei im Ort schließt hingegen.¹¹

Michael Stockklauser absolviert seine Lehrzeit als Bäcker im Familienbetrieb und geht anschließend nach Hohenems, um das Konditorhandwerk zu erlernen. Mit beiden Gesellenbriefen in der Tasche sind die fachlichen Grundlagen für die Errichtung eines Kaffeehauses gelegt. Tochter Christa, die ihre Erfahrungen im Ausland sammelt, ist ihrerseits treibende Kraft und überzeugt ihren Vater, dass der Bedarf für ein „richtiges Kaffeehaus“ in Weitensfeld gegeben ist.

1968, im selben Jahr wird die Gurktalbahn eingestellt, erfolgt eine Grundstückserweiterung Richtung Süden. Darauf geht es zuerst in eine Planungsphase, diesmal mit Architekt Werner Kopeinig aus Friesach, der das Kaffeehaus als Zubau plant und auch den Wohnbereich vergrößert. Michael Stockklauser wird wider Erwarten als wehrpflichtiger Soldat wegen eines Aufschubpräsenzdienstes im Zuge der Tschechien-Krise einbehalten.

Es kommt 1971 zur Eröffnung des Cafés Stockklauser, das sich als ein Kommunikationsmittelpunkt des Gurktals etabliert. Die Öffnungszeiten werden in den Abend hinein erweitert, so ergibt sich, dass schier rund um die Uhr jemand beschäftigt ist; sei es in der Bäckerei, Konditorei, im Geschäft oder im Café.

Seit Anbeginn frühstücken die im Betrieb Beschäftigten in der Küche, auch das Familienleben spielt sich zumeist hier ab. Bis in die Neunzigerjahre wird auch ein Mittagessen gekocht. Juliane versorgt bis ins hohe Alter die etwa acht beschäftigten Personen.

¹¹ Anfänglich Glawuschnig später Ortner

Ein Wochenessensplan:

Monte	(Montag)	Monteknödel
Irte	(Dienstag)	Rindfleisch, gekocht, mit Krensaucе und gerösteten Kartoffel
Mitte	(Mittwoch)	Süßspeise, Palatschinken oder Buchtel
Pfingste	(Donnerstag)	Leberkäse mit Spinat und Spiegelei
Freite	(Freitag)	Kärntner Käsnudel mit Salat
Tomte	(Samstag)	Wienerschnitzel mit Petersilkartoffel

Am Sonntag, nordmittelkärntnerisch dem „Tumte“, ruht die hauseigene Küche und die Familie geht zu einem der umliegenden Gasthäuser oder bei einer Veranstaltung ins Festzelt beziehungsweise zum Hauskirchtag essen.

Auch in Weitensfeld selbst ist das wirtschaftliche Treiben bewegt; durch Konsum, Sparmarkt und Geschäft Moser wird die Bevölkerung nicht nur mit Lebensmitteln sondern auch mit Elektrogeräten versorgt. Zwei Hausärzte sind für die gesundheitliche Versorgung in der Gemeinde zuständig. Vier Volksschulen und eine Hauptschule, wobei alle Lehrer im Ort ansässig sind, ermöglichen eine Bildung vor Ort.

1.1.4 Michael Stocklauser

Von den beiden Kindern übernimmt 1984 Sohn Michael Stocklauser (*11.02.1948) als Bäcker- und Konditormeister den Betrieb. Im Juni 1970 heiratet er Hermine Glanzer, die sich gleich in das Geschäft einbringt, während Michael, zwar schon im elterlichen Unternehmen involviert, nebenbei in den Konditoreien Holzmann (St. Veit), Fahrnberger (Klagenfurt) und Scherkl (Himmelberg) als Konditorgeselle praktiziert. 1971 absolviert er die Konditormeisterprüfung in Niederösterreich, zwei Jahre später folgt die Prüfung zum Bäckermeister. Ihre Kinder Hannes, Michaela und Martin wachsen, wie seit Generationen üblich, halb in der Backstube auf. Mit der Übernahme bewohnen sie die Räumlichkeiten im ersten Stock, die Senior-Chefs, Franz und Helena, ziehen in das erste Backhaus, das mittlerweile zu einem reinen Wohnhaus umgebaut wurde.

Die erste Filiale in Gurk, geplant vom Architekturbüro Isopp & Scheidenberger, wird 1992 eröffnet.

Beginn in der Backstube ist bis in das 1994 wegen der gesetzlichen Vorgabe 4:00 Uhr, was für eine Bäckerei schon sehr spät ist. Ebenso durfte weder sonntags noch an Feiertagen gebacken werden. Mit dem EU-Beitritt fallen diese vorgegebenen Zeiten, auch wird die Gorton-Mühle verkauft und dementsprechend der Mehllieferant gewechselt.¹²

Hannes Stocklauser geht nach Pörtschach am Wörthersee zur Doppellehre von Bäcker und Konditor in den Betrieb Wienerroither und schafft es im Rahmen der Lehrlingswettbewerbe bis zur Europameisterschaft in die Schweiz. Als jüngster Bäcker- und Konditormeister Österreichs wird er sogleich als Beisitzer bei Lehrabschlussprüfungen im Lehrberuf Bäcker/in und Konditor/in bestellt. Er arbeitet ab 1990 im väterlichen Betrieb und weitet die Touren bis auf die Hochrindl aus, die mittlerweile zu einem Schigebiet ausgebaut ist.

1991 fliegt Michael Stocklauser mit seinem Sohn Hannes auf die IBA (die führende Weltmesse des Bäcker- und Konditorenhandwerks) nach Berlin, um die „Sammelstraße“, die bis dato in Betrieb ist, und einen neuen Ofen zu erwerben. 1997 kommt ein neuer Steinplattenbackofen, der nach wie vor in Betrieb ist, ins Haus. 1998 heiraten Hannes und ich, Andrea Berger, und beziehen nach Planung meinerseits und Ausbau das Dachgeschoß in



5_ Michael Stocklauser

¹² Fa. Vonmiller

der Marktstraße. Hannes führt im Laufe der Jahre die Tätigkeit als internationaler Ausbildner von Bäcker und Konditoren nach Zagreb, den Baltischen Ländern und bis nach Seoul City in Korea.

1995- 2013 finden die Karl-May-Festspiele auf einer Open-Air-Bühne in Weitensfeld statt, worin auch die Familie Stocklauser aktiv involviert ist. Michaela Stocklauser ist nach der Matura an der Hotelfachschule, mit anschließendem Aufenthalt im Ausland, immer wieder im elterlichen Betrieb tätig und arbeitet später in einem Hotel in Pörschach.

Martin Stocklauser lernt das Bäckerhandwerk in Klagenfurt bei Dr. Iglauer. Im Anschluss daran absolviert er in der Steiermark für zwei Jahre eine Konditorlehre im Backhaus Robinig. Nach dem Präsenzdienst besucht er als Bäcker Geselle die Meisterschule in Wels. Zurückgekehrt von einem Auslandsaufenthalt in Dubai ist er seit 2002 in der väterlichen Bäckerei als Bäckermeister tätig. Er wohnt im ersten Stock des Gebäudes.

Wichtige Entscheidungen, zum Beispiel die der Expansion des Betriebes in Form von Filialen, werden im Familienverband mit der nachfolgenden Generation beschlossen. So erweitert sich im Jahr 2002 der Handlungsbereich des Betriebes um die Filialen in Treibach, Klagenfurt/Benediktinermarkt und Klagenfurt/Obirstraße. Es folgen Filialen in der Steiermark: Stadl an der Mur, Murau und am Fuße des Kreischbergs. Zwei Filialen, Metnitz und Niederdorf bei Klagenfurt, werden für weniger als zehn Jahre geführt.

2006 ziehen Hannes und ich mit unseren gemeinsamen vier Kindern, Athina, Alyssa, Samuel und Rebecca, aus. Das Dachgeschoß wird künftig von Martin und seiner Tochter Lena-Marie bewohnt. Nebst Wirtschaftstraum und Büro dient der erste Stock weiterhin den Eltern Michael und Hermine zum Wohnen.

2008 kann das 100-jährige Bestehen der Bäckerei, Café-Konditorei Stocklauser im Kreise vieler, auch ehemaliger, Mitarbeiter gefeiert werden.

1.1.5 Hannes Stocklauser und Martin Stocklauser

2009 übernehmen zu gleichen Teilen die beiden Söhne Hannes Stocklauser (*18.11.1970), Bäcker- und Konditormeister, und Martin Stocklauser (*26.06.1980), Bäckermeister, den Betrieb vom Vater Michael, der einen zwei Prozentigen Anteil behält. Aus dem Einzelunternehmen wird eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Martin agiert in der Funktion des Backstubenleiters, Hannes widmet sich vermehrt dem operativen Geschäft.

2016 wird Martin Stocklauser bestellt bei Lehrabschlussprüfungen im Lehrberuf Bäcker/in Besitzer zu sein. Er engagiert sich, als Backstubenleiter weiterhin immer hohe Qualität zu produzieren. So schließt sich im Rahmen der Slow Food Bewegung die Bäckerei Stocklauser mit anderen erlesenen Bäckern aus Kärnten und Osttirol zum gemeinsamen Marketingauftritt als „Brothandwerker“ zusammen. An dem Herstellungsverfahren der hauseigenen Brotsorten hat sich über die Jahrzehnte in der Bäckerei Stocklauser nichts verändert. Der Sauerteig wird seit Anbeginn täglich weitergeführt, dem Brot wird die Zeit gegeben, die es zum Reifen und Entfalten des Geschmacks braucht, die Ingredienzien sind dieselben wie anno dazumal: Mehl, Wasser, Natursauerteig, Gewürze, Salz. So ist es unter dem Strich die Familientradition, das Weitergeben von Knowhow vom Vater zum Sohn, diese Handwerkskunst, die es ermöglicht, dass sich in Zeiten von Industrieware das echte Bäckerbrot von der Massenware abheben kann.

2017 beschäftigt der mittelständische Bäckereibetrieb 45 Mitarbeiter. In der Produktion sind Bäckergehilfen und Konditorgehilfen beschäftigt. Ständig sind Bäckerlehrlinge und Konditorlehrlinge zur Ausbildung im Betrieb. Über die Jahre wurden an die 200 Lehrlinge ausgebildet. Die Mitarbeiter in Produktion, Service und Verkauf, Reinigung, Lieferservice und Buchhaltung, sind meist langjährig im Unternehmen tätig. Nach wie vor sind Familienmitglieder beschäftigt; manche erfüllen mehrere Funktionen im Betrieb. Schwester Michaela ist für das Marketing zuständig.



6_ Die Brüder Hannes und Martin Stocklauser

1.2 Das Backhaus

1.2.1 Marpäck, 1908 - 1936

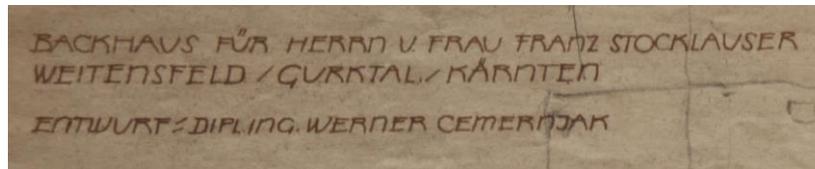
In den ersten Jahren ist die Bäckerei im gepachteten Gebäude in der heutigen Marktstraße 2 untergebracht.

1.2.2 Zimmermann, 1936 - 1953

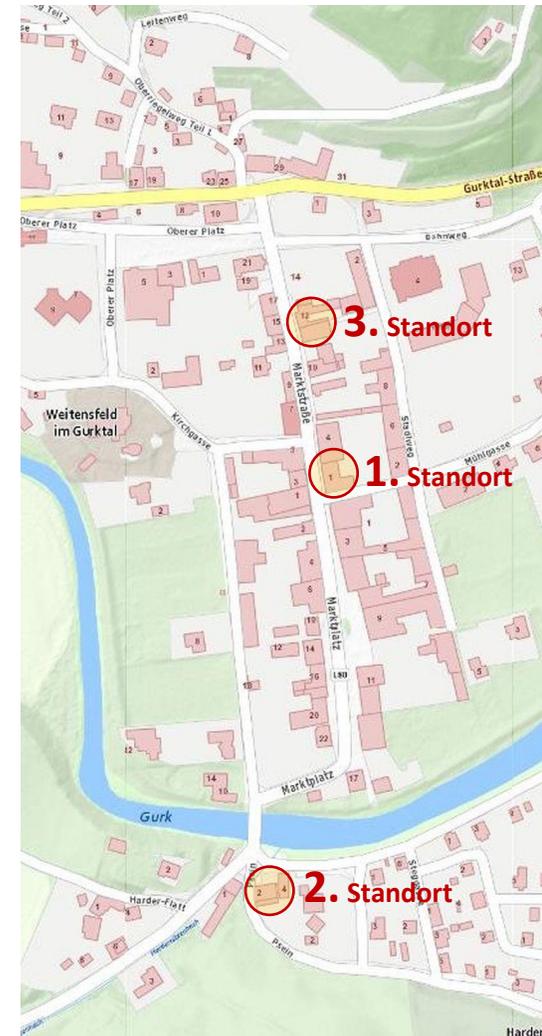
Der zweite Standort befindet sich schon in eigenem Besitz, vormals eine Bäckerei, heute Hauptschulstraße 2.

1.2.3 Bäckerei Stockklauser, seit 1953

Der heutige Standort in der Marktstraße 12 wird von Grund auf neu errichtet und bleibt bis dato Stammhaus der Bäckerei Stockklauser. Ihm gilt die nähere Betrachtung innerhalb meiner Arbeit.



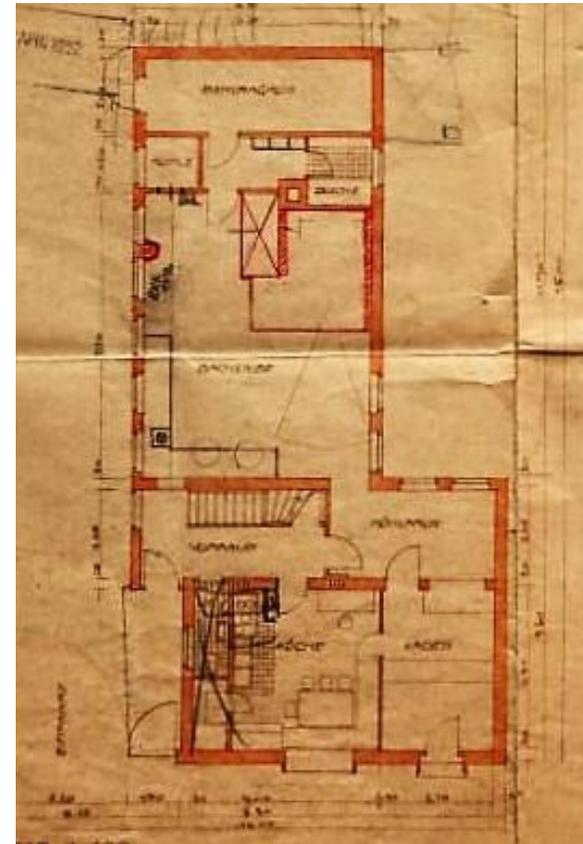
8_ Plankopf, Plan anno 1952



7_ Weitensfeld im Gurktal, Marktstraße

Der Plan zum „Back- und Wohnhaus für Herrn und Frau Franz Stockklauser – Weitensfeld/ Gurktal/ Kärnten“ wird im April 1952 eingereicht. Der Eingang zum Bäckerladen befindet sich straßenseitig, an der jetzigen Marktstraße, im Westen des Gebäudes und überbrückt den Niveauunterschied von der Schotterstraße mittels einer Stufe. Die Eingangstür kann mittels Rollläden komplett verschlossen werden und als einzige direkte Öffnung nach außen dient sie obendrein als Lieferant von natürlichem Licht und Frischluft. Der Verkaufstresen trennt quasi den Laden zum Kunden hin ab. Dahinter befindet sich der Auskühlraum der Backstube, der mit zwei Fensteröffnungen ausgestattet ist und durch eine Holztür mit Glasfüllungen abgetrennt ist. Dem Bäckerladen nördlich angeschlossen ist die Küche, wo auch der Büroschreibtisch situiert ist. Das verhältnismäßig überdimensionale Küchenfenster dient als Schaufenster und kann durch Jalousien Einblicke von außen fernhalten. Vom Vorhaus aus ist das WC für alle zugänglich, Familie wie auch Beschäftigte. Der Privateingang, beziehungsweise der Eingang für die Beschäftigten, liegt im Norden des Hauses. Ebenso werden die Aus- und Zulieferungen über diesen Zugang getätigt. Einzig die Mehl- und Kohlelieferungen erfolgen auf direktem Weg ins Mehlmagazin und Kohlelager. Das Kohlelager wird über das Fenster bestückt, die Anlieferung der Mehlsäcke über einen direkten nördlichen Zugang zum Mehlmagazin. Im Verbindungsraum von Mehlmagazin und Backstube ist die Umkleide und dem angeschlossen eine Dusche; diese wird in den Anfängen, bis zum Bau des Badezimmers im ersten Stock, auch privat genutzt. Zwei Fensteröffnungen befinden sich vor dem Backofen, südlich, wodurch die Backstube gut mit natürlichem Licht und Frischluft versorgt ist. Wobei der nächtlichen Arbeitszeiten wegen eher Letzteres von direktem Nutzen für die Beschäftigten ist. Die Arbeitsplatte ist an der nördlichen Fensterfront positioniert.

Das Herzstück, die Backstube, ist mit 46 m² und einer Raumhöhe von 3,00 m für den Bedarf anno 1953 ausreichend konzipiert.



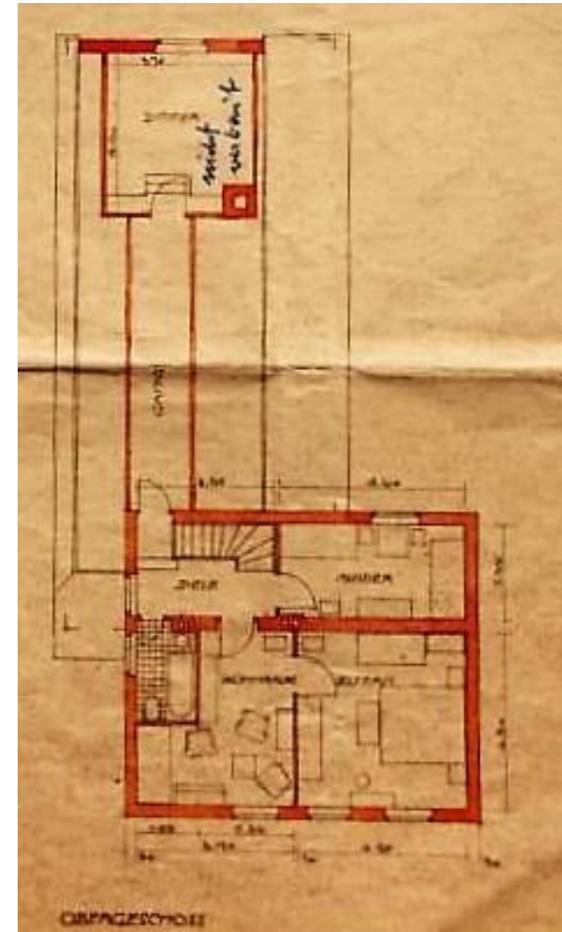
9_ Plan Erdgeschoß, Backhaus Stockklauser, 1952

Der erste Stock wird dem Wohnen gewidmet. An der Marktstraße gelegen ist das Elternschlafzimmer, dem ein Wohnzimmer als Durchgangszimmer vorangeht, das, wie auch das Kinderzimmer der beiden Kinder direkt von der Diele zu begehen ist. Das WC befindet sich ident über dem WC im Erdgeschoß, ebenso von der Diele erschließbar. Angeschlossen an das Wohnhaus, über der Backstube, befindet sich der Dachboden der über zwei Stufen erschlossen wird. Der Niveauunterschied ergibt sich aus den unterschiedlichen Raumhöhen von Wohnhaus mit 2,70 m und Backhaus mit 3,00 m. Das Zimmer zur Unterbringung von Gesellen und Lehrlingen befindet sich oberhalb der Backstube. Es weist eine östliche Fensteröffnung auf und ein kleiner Holzofen dient zur Beheizung.

Im Zuge der Bauarbeiten wird nicht alles laut erstem Plan umgesetzt. Bleistiftskizzen am ersten Plan lassen dies vorab erkennen. Im Mai 1952 wird ein weiterer Plan eingereicht, mit einem östlich hinzugefügten Wagenschuppen und dem eigenen Stiegenaufgang zum Gesellenzimmer. Der Keller wird unter die Backstube verlegt und nicht wie geplant unter der Küche errichtet. So gibt es auch den Gang im ersten Stock zur Erschließung des Burschenszimmers nicht, wodurch es zu einer bewussten Trennung von den privaten Räumlichkeiten kommt, aber ebenso keine Sichtverbindung von der Backstube zum Vorraum. Auch das Badezimmer im ersten Stock wird zu einem späteren Zeitpunkt über der Backstube errichtet.

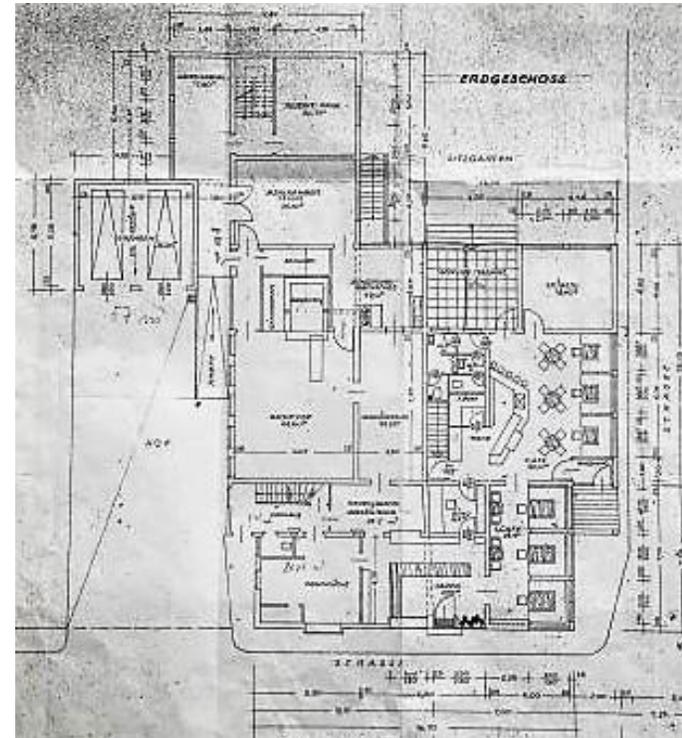
1953 wird die Bäckerei Stockklauser in Weitensfeld eröffnet und von der vierköpfigen Familie bezogen.

1954 erfolgt eine neuerliche Planung durch DI Cemernjak; über den Zubau einer Garage im Osten im Anschluss an den Wagenschuppen. Das Gesellenzimmer wird vergrößert und erhält einen eigenen Sanitärbereich. Der verbleibende Raum unter dem Dach wird von der privaten Seite aus als Hängeboden zum Wäscheaufhängen genutzt. Der Stiegenaufgang im Wohnhaus ist bis in den Dachboden durchgezogen.



10_ Plan 1. Obergeschoß, Backhaus Stockklauser, 1952

Auf die Ausstattung der Bäckerei wird immer ein besonderes Augenmerk gelegt. Der erste Ofen ist der ‚Viennara‘, ein Zweideck-Dampfbackofen, von Werner & Pfeleiderer, mit Kohlenbeheizung in gemauerter Bauweise.¹³ 11 Jahre später wird auf Ölfuierung umgestellt, was den ersten baulichen Eingriff in die Substanz bedeutet. Unter die Mehlkammer und das Kohlelager kommt der Tankraum. Im Zuge dessen erwirbt Franz Stocklauser den ‚Matador M96‘, ein geschweißter Stahlbackofen, damit der Schwaben beim Backgut verbleibt, von Werner & Pfeleiderer, mit vier Etagen und einer Backfläche von 9,6 m².¹⁴ Die Öfen werden ausgetauscht. 1968 kommt es zu einer Um- und Neuplanung. Es soll ein Kaffeehaus dazukommen, sowohl die Produktionsstätte um eine Konditorei und Lagerflächen als auch der Wohnbereich erweitert werden und eine Doppelgarage entstehen. Dazu wird die bestehende Garage geschliffen und der gesamte Gebäudekomplex bis zum angrenzenden Nachbarhaus um Lagerräume erweitert. Darüber im ersten Stock befinden sich nun neue Gesellenzimmer und ein Sanitärbereich. Das Kaffeehaus wird auf dem neu erstandenen südlich angrenzenden Grund im Anschluss an das Wohnhaus errichtet. Der gesamte erste Stock wird zum Wohnen ausgebaut, nur das bestehende Wohnzimmer künftig als Büro genutzt. Das Kaffeehaus erhält einen separaten Eingang. Die Räumlichkeiten des nun vergrößerten Ladens und des Cafés sind zwar verbunden, dennoch stellt jede Seite für sich einen eigenen Bereich dar. Im November 1971 wird die Café-Konditorei Stocklauser eröffnet. 1976 erfolgt die Erweiterung zu einer Vierer-Garage im Rahmen von einem kleinen baulichen Eingriff im Bereich der Backstube, da diese um einen zusätzlichen Backofen, den „Matador M100“ erweitert wird. Weniger Platz in der Backstube führt zur Auslagerung der Mehlkammer, wozu ein Autostellplatz weichen muss.



11 _ Plan EG, Stocklauser, 1968

¹³ Vgl. Eiselen, Hermann: Die Neuzeit der Bäckerei. Ein Streifzug durch ihre Geschichte von 1860 bis 2005, Bochum, 2006, 79

¹⁴ Ebda. 81

Zehn Jahre später wird der Bereich vor der Garage komplett überdacht. Das Flachdach dieser Hofüberdachung weist eine lichte Höhe von vier Meter auf.

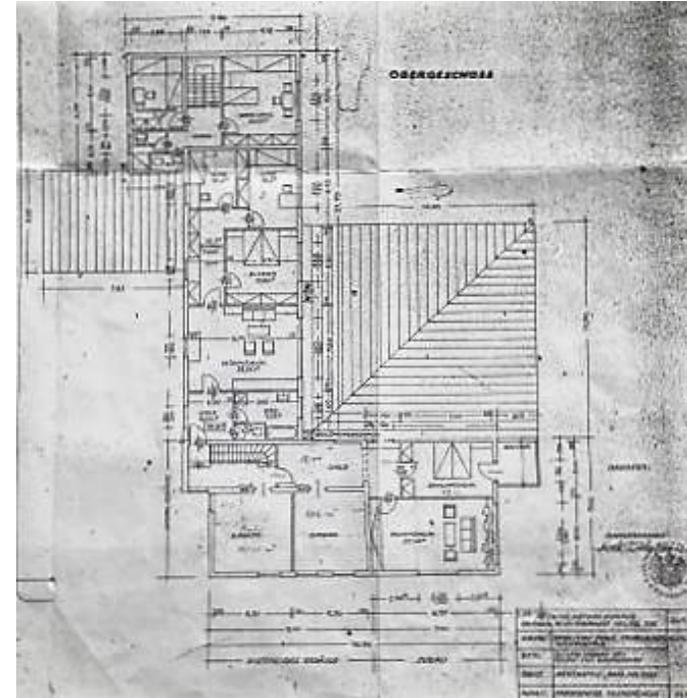
1991 wird der Backofen „Matador M96“ durch den modernen computergesteuerten Stickenofen „Rotostar“ der Firma Backtech ausgetauscht.

1996 werden die computergesteuerten Mehlsilos im ersten Stock eingebaut, anstelle des südlichen Gesellenzimmers. Dies bedeutet eine große Erleichterung im täglichen Handling, da sowohl bei der Zulieferung als auch bei der Teigbereitung das Mehl eingeblasen wird. 1997 wird der Matador „M100“ gegen den größeren „M125“ ausgetauscht, ein Steinplattenbackofen mit fünf Etagen und einer Backfläche von 12,5 m². Der Austausch wird über eine Montageöffnung auf Position des Ofens vollzogen, der M100 gegen den M125 ausgetauscht, und die Bauöffnung wieder verschlossen.

1998, im Zuge der Dachsanierung, kommt es zum Dachgeschoßausbau des straßenseitig gelegenen Bereiches. Eine abgeschlossene Wohneinheit entsteht.

Successive wird der Einbau einer Tiefkühlanlage vorbereitet: 2003 wird mit einer Raumerweiterung der Backstube begonnen, indem die bestehende Rampe begradigt wird, eine Eingangstür eingebaut und zur Backstube durchgebrochen wird. Darauf folgt eine Rampe in den Vorbereich der Hofüberdachung um dann endgültig 2004 den Einbau in der Garage vorzunehmen. Der Ofentausch 2007 von Rotostar zu „WP-Rototherm“ kann ohne bauliche Eingriffe erfolgen.

Brot, Weißbrot, Strudel und Torten werden auf dem „Matador M125“ in ruhiger Backathmosphäre gebacken. Die gleichmäßige Wärmeverteilung und die ruhende Backzeit verleiht dem Backgut höchste Qualität und dies drückt sich im Geschmack aus. Seit 2007 werden weiterhin Semmeln, Kleingebäck und Plunder im Stickenofen „WP Rototherm“ in unruhiger Backathmosphäre gebacken.



12_ Plan EG, Stocklauser, 1968

Zu der großen Zeit,
den großen Zeiten
fällt mir doch etwas ein,
aber damit sage ich Ihnen nichts Neues:
die Geschichte lehrt,
aber sie hat keine Schüler.

(Ingeborg Bachmann, 1971)

1.3 Status 2017

Der Grund, warum ich auf diese Weise an die Planung herangegangen bin, die Geschichte der Familie und des Gebäudes näher zu betrachten, ist zum besseren Verständnis der Materie „Familienbetrieb“. Der Einfluss, den der Betrieb auf die Familie hat und vice versa ist gut an der Entwicklung des Gebäudes ablesbar: der Großvater baut das Haus als Bäckerei; der Vater wird Konditor- das wiederum ist die Basis für die Erweiterung; der eine Sohn schlägt den Expansionskurs ein in Form von Touren und Filialen und erschließt das Dachgeschoß; der andere Sohn modernisiert die Backstube. Die einzelnen Familienmitglieder hinterlassen Spuren. Änderungen, einerseits bedingt durch den technischen Fortschritt und andererseits bedarfsorientiert zur Erweiterung des Kundenstocks und Produktangebots, zeigen ihre Auswirkungen.

Seit meiner Schulzeit begleiten mich Ingeborg Bachmanns Worte (laut Zitat). Man kann aus der Geschichte lernen. Ich ziehe meine Schlüsse und lasse diese in der Umplanung mit einfließen. Die Bauaufgabe umschließt mehr, als nur ein Café mit Bäckerladen zu planen. In dem Wissen darum, dass die nächste Generation auch ihre Spuren hinterlassen soll, müssen die Einschnitte spätere Veränderung zulassen können. Flexibilität wird somit zum Thema.

1.3.1 Standort



13_ Weitenfeld im Gurktal

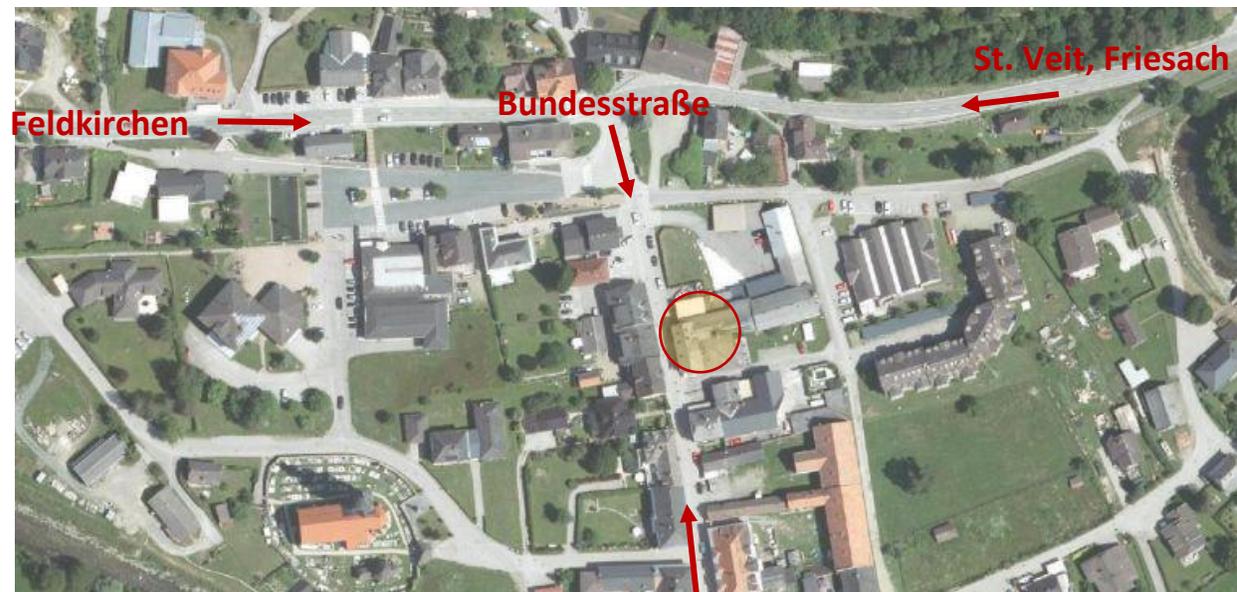
Der Ort Weitensfeld in der Marktgemeinde Weitensfeld im Gurktal in Kärnten, im Hochtal der Gurktaler Alpen gelegen, ist über die westöstlich verlaufende Bundesstraße, die Gurktal-Straße, zu erreichen. Eine weitere Erschließungsmöglichkeit führt vom Süden her über den Zammelsberg oder aus Pisweg in die Marktstraße über den historischen Unteren Marktplatz mit der Statue der „Steinernen Jungfrau“. Bekannt ist Weitensfeld im Gurktal wegen dem alljährlich zu Pfingsten abgehaltenen Brauch vom Kranzelreiten, das 2016 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO erhoben wird, dem Speckfest, der Gurktal-Trophy und vielleicht auch weil es zu den kältesten Orten Österreichs zählt.¹⁵

Gemeindedaten:

Größe/Fläche: 95,74km²

Einwohnerzahl(Stand 2018): 2.113

Zirka 180 Wirtschaftsbetriebe¹⁶



14 Markt, Weitensfeld im Gurktal

Zammelsberg, Pisweg

¹⁵ Vgl. o.A.: Online unter: <https://www.unesco.at/kultur/immaterielles-kulturerbe/oesterreichisches-verzeichnis/cat/%2C%2C98/start/98/> [28.02.2019]

¹⁶ Vgl. o.A.: Online unter: <https://www.weitensfeld.at/gemeinde/gemeindedaten-1/> [28.02.2019]

1.3.2 Außenansicht

Die Bäckerei Stockklauser ist erst beim Hinabfahren von der Bundesstraße zur Marktstraße erkennbar. Zuallererst ist die Hofüberdachung mit dem Fuhrpark erkennbar. Der Eingang ins Geschäft ist durch die Glasflächen und die beleuchteten Querbalken betont, dennoch nimmt man dies erst in unmittelbarer Nähe wahr. Vom Zammelsberg kommend zieht die Leuchtreklame eine gewisse Aufmerksamkeit auf sich und macht den Café-Eingang gut erkennbar.

1.3.3 Gebäude

Das Gebäude befindet sich in der Marktstraße 12. Die verschiedenen Zubauten sind dem Gebäudekomplex ablesbar. Beim Betrachten spürt man eine gewisse Zerrissenheit. Die Hofüberdachung, insbesondere durch die Farb- und Formgebung, wirkt sehr dominant und lenkt vom eigentlichen Gebäude ab. Das Rot weckt andere Assoziationen als dass man eine Bäckerei im Gebäudeinneren vermuten würde. Ebenso wird dem Rauchfang durch das Rot eine Dominanz zugesprochen, die nicht nötig, beziehungsweise wünschenswert ist.

Im Süden wird dem Balkon, durch die beplankte Ausführung, ein aufgesetzter Charakter verliehen, so wirkt er eher wie ein Fremdkörper. Die durch die Sonneneinstrahlung beeinträchtigte, überdies blaue Reklame der Leuchtkästen, hinterlässt beim Betrachter einen vernachlässigten Eindruck. Der Stammkunde nimmt das nicht mehr wahr, die Laufkundschaft fühlt sich nicht angezogen.



15 _ Nordwestansicht, von der Gurktaler-Bundesstraße kommend



16 _ Südwestansicht, von Richtung Zammelsberg kommend



17 _ Ostansicht

1.3.4 Platzbedarf

1.3.4.1 *Geschäft und Café*

Der Kundenstock im Stammhaus stellt sich aus Personen vom Ort, Erwachsenen wie auch Kindern, der näheren Umgebung und zu einem kleineren Teil aus Tagestouristen zusammen. Laufkundschaften zählen, allein der geographischen Lage wegen, kaum zum Klientel. Stammkunden und Stammrunden, hauseigener „Sparverein Kaisermühlen“, hauseigener „Schachverein Stocklauser“, Jagdgesellschaften, Vereinssitzungen sind oft gesehene Gäste. Anhand der Umsatzzahlen des Cafés und durch Beobachtung verweilen an durchschnittlichen Tagen an die zwanzig Gäste zugleich im Café.

1.3.4.2 *Expedit*

Täglich, also an sieben Tagen der Woche, werden die Filialen aus dem Stammhaus in Weitensfeld im Gurktal mit frischem Brot, Gebäck und Konditorwaren beliefert. Restaurants, Pensionen, Hotels sowie privat geführte Lebensmitteleinzelhändler in den Gebieten ausgehend von Weitensfeld im Gurktal bis Klagenfurt und bis Murau und insbesondere in den Schi- und Wandergebieten Hochrindl, Turracher Höhe sowie Flattnitz und Kreischberg zählen zu den Kunden. Hinzu kommt das „Gai-Fahren“, der wöchentliche regionale Lieferservice, der die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln einschließt, in den Gebieten ausgehend von der Gurktaler Bundesstraße im Bereich von Straßburg, Pisweg, Zammelsberg, St. Andrä, Altenmarkt und Glödnitz. Kooperationen mit zwei Fleischer-Meisterbetrieben, einer Marmelade-Manufaktur, regionalen Honigproduzenten und Kaffee- und Teeanbietern runden das qualitativ hochwertige Sortiment ab.

Diese gewachsenen Strukturen erfordern einen Manipulationsbereich für den Expedit und dementsprechende Logistik. Im Auskühlraum werden die Bäckerkisten bis zur Auslieferung, oft nur wenige Minuten, gelagert und dann über den nördlichen Hauseingang in den Wagen verladen. Zulieferungen erfolgen ebenso bei diesem Hauseingang, übernommen werden die Produkte von der Verkäuferin.



18_ Geschäft



19_ Geschäft, mit Blick zum Gastzimmer West

1.3.4.3 Lager

Der Betrieb ist seit dem letzten Umbau um sieben Filialen und einen erweiterten Kundenstock gewachsen. Dementsprechend ist der Platzbedarf von Rohstoffen, Handelswaren und Verpackungsmaterial in puncto Lagerfläche gestiegen, da die Produktion weiterhin ausschließlich im Stammhaus erfolgt. Die Lagerung von Verpackungsmaterial wird auf die Räumlichkeiten im ersten Stock ausgeweitet.

1.3.4.4 Müll

Die Müllinsel befindet sich im Norden, im Anschluss zur Hofüberdachung, hinter einer Sichtschutzwand. Zur Entsorgung durch die Müllabfuhr werden die Mülltonnen am entsprechenden Tag an den Straßenrand geschoben.

1.3.5 Fuhrpark

Standardmäßig sind drei Lieferwagen im Einsatz, samstags und während der Hochsaison sind vier Autos unterwegs. Die Zeit der höchsten Frequenz am Standort ist täglich zwischen 5:00 und 7:00 Uhr. An Tagen des Gai-Fahrens wird nochmals am Vormittag beladen und am Nachmittag entladen. Die Waren werden über den Hauseingang zur Verladung gebracht, wodurch sich das Expedit nachteilig einem Nadelöhr entsprechend verjüngt. Die Lieferwagen parken unter der Hofüberdachung und werden per Hand beladen. Dies bedeutet für die Person ein tägliches Hantieren mit durchschnittlich 330 Kilo, macht 120 Tonnen pro Jahr. Die Verwendung von Transportrollern erleichtert die Handhabung unbefriedigend, da ein Heben der Bäckerkisten dennoch von Nöten ist. Überdies befindet sich dieser Vorplatz einerseits an der Marktstraße, die sich als Durchfahrtsstraße des Marktes Weitensfeld im Gurktal versteht, und ist andererseits unweit vom Geschäftseingang der Bäckerei Stockklauer und gegenüber einem Friseursalon gelegen. Dadurch stellt dieser Bereich einen neuralgischen Verkehrspunkt dar. Immer wieder kommt es zu Behinderungen von Kundenverkehr und Betriebsverkehr.



20 _ Gastzimmer Westen



21 _ Gastzimmer, Westen, mit Blick in den Thekenraum

1.3.6 Wirtschaftlichkeit

Die veränderte gesellschaftliche Situation in Weitensfeld ist auf den Rückgang der Einwohnerzahlen durch Abwanderung und Mortalität zurückzuführen. Waren es um 1900 in der Gemeinde Weitensfeld 2971 Menschen, die gemeldet waren, so erreichte es eine Höchstzahl von 3129 im Jahr 1951¹⁷. Bis in das Jahr 2017 fällt die Zahl auf 2091¹⁸ Personen stetig ab. Die bauliche Trennung vom Geschäft und Café (Verweis auf das Kapitel 1 „Geschichte“) war anno 1971 kein Thema, mit 2837 Einwohnern in Weitensfeld und 10877 Einwohner im Einzugsgebiet des gesamten Unteren Gurktals, von Straßburg bis Albeck. Die Kaufkraft und das Konsumverhalten ließen das Café blühen und die Auslastung war gegeben. Die Vergleichszahlen zeigen Anno 2017, 46 Jahre später, mit 8178 Einwohnern bezogen auf das Untere Gurktal, eine Differenz von 746 (26,3%) in Weitensfeld und im Unteren Gurktal 2699 (24,8%) Einwohner.

Zusätzlich wird weniger in Gaststätten konsumiert, was sich allgemein im Gaststättensterben bemerkbar macht. Betrachtet man das untere Gurktal, ausgehend von Straßburg bis Sirnitz, finden sich an einem Sonntag im Herbst 2017 keine 10 Gaststätten um ein Mittagessen einnehmen zu können. Anno 1997 weist allein der Ortskern Weitensfeld sechs Gaststätten auf: Sturmbar, Gurktalerhof, Hirschenwirt, Bärnwirt und Weitensfelder Hof. 20 Jahre später sind einzig die „Sturmbar“ und der „Gurktalerhof“ noch eine reine Gaststätte. Von neu nach Weitensfeld gezogenen Einwohnern wird dem gegenüber ein Lokal als „Saloon“ geführt, wobei zusätzlich als Frequenzbringer das Postamt als Postpartner betrieben wird. Des Weiteren führen neu aus St. Veit hinzugezogene Betreiber das „Weiße Lamm“ in der Marktstraße, als Pizzeria in Kombination mit Pension und Regenerations-Studio. Der „Bärnwirt“ fungiert zusätzlich als Asylantenheim. Der Betrieb im Hirschenwirt und Weitensfelder Hof wird komplett eingestellt.



23_ Thekenraum



22_ Sitzgruppe im Thekenraum

¹⁷ Vgl. o.A.: Online unter: <http://bevoelkerung.at/gemeinde/weitensfeld-im-gurktal> [02.01.2018]

¹⁸ Vgl. o.A.: Online unter: <https://statistik.gv.at> [31.10.20187]

Das Café Stockklauser ist im gesamten Gurktal das einzige Kaffeehaus mit eigener Konditorei und Bäckerei. Dass weniger Menschen eine Gaststätte aufsuchen, wirkt sich negativ auf die Auslastung des Cafés aus. Anno 1971 mit rund 100 Sitzplätzen im Innenbereich konzipiert, findet es beginnend mit etwa 1997 immer weniger Auslastung. Das grundlegende Problem ist die räumliche Trennung von Bäckerladen und Café, dadurch muss beides personaltechnisch besetzt werden.

1.3.7 Barrierefreiheit

Der Bestand erlaubt es nicht, dass insbesondere Menschen im Rollstuhl eigenständig Geschäft oder Café besuchen können, da jeweils Stufen im Eingangsbereich eine Barriere darstellen. Dem wird so begegnet, dass eine Person, die das Gebäude nicht erschließen kann, vom Geschäft aus auf den Gehweg hinaus bedient wird. Eine Konsumation auf den Café-Terrassen ist möglich. Eine behindertengerechte Toilette ist nicht vorhanden.

1.3.8 Zusammenfassung

Aufgrund der Expansion im Bereich der Filialen und dementsprechenden Investitionen wird die notwendige Adaptierung des Stammhauses in Weitensfeld an den Bedarf immer wieder verschoben. Der wirtschaftliche Aspekt einerseits, ein erhöhter innerbetrieblicher Platzbedarf aufgrund vermehrtem Lieferservice andererseits und die gesetzlichen Auflagen in puncto Barrierefreiheit erfordern schließlich eine Umgestaltung der gegebenen Situation. 2017 fällt die Entscheidung und mit der konkreten Planung kann begonnen werden.

Es gilt das vorhandene Potential zu nutzen.



24_ Gastzimmer, Osten

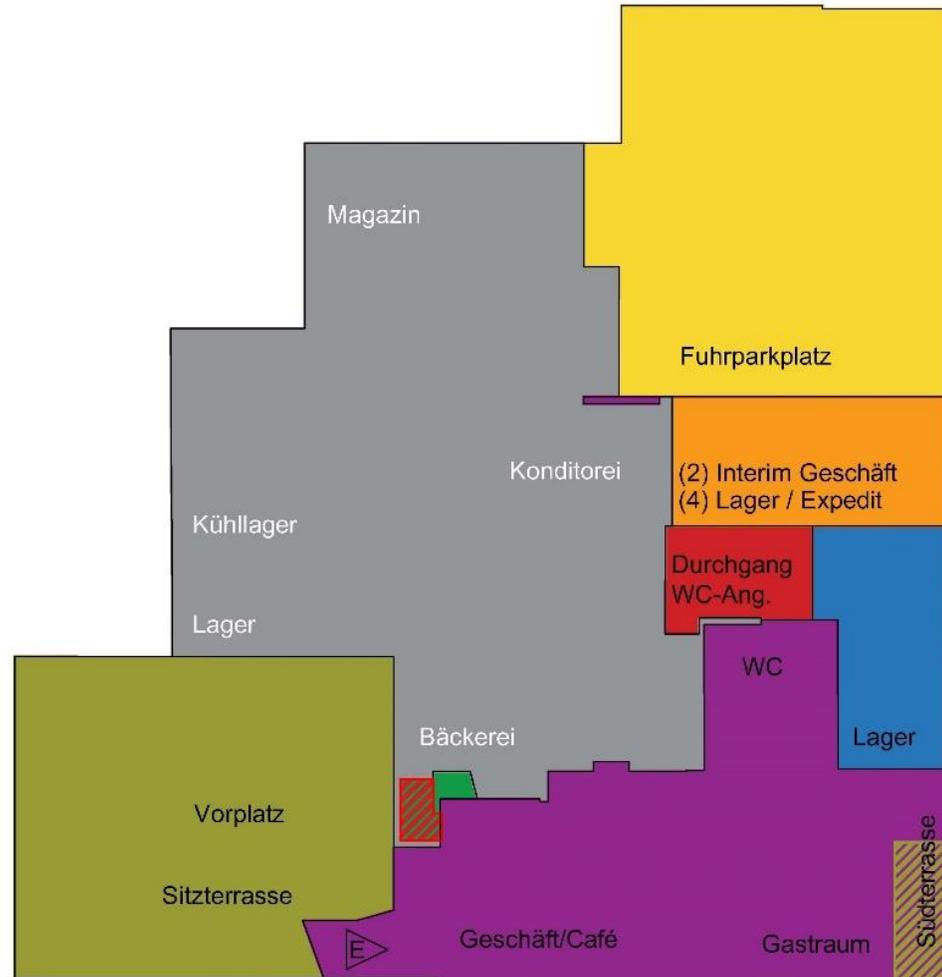
2 Konzeption

Schöpferischer Einfall; Entwurf eines Werkes; Auffassung, Begreifen¹⁹

¹⁹ Bertelsmann, 1990, 378.

BAUPHASEN

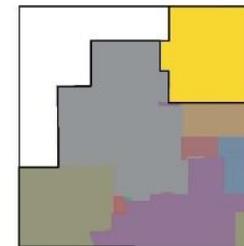
- Phase 1. Außenanlage
- Phase 2: Nutzungsänderung
- Phase 3A: Umbau
- Phase 3B: Umbau
- Phase 4: Nutzungsänderung
- Phase 5: Fertigstellung
- Phase 6: Renovierung
- Phase 7: Außenanlage
- Vom Umbau weitgehend unberührt





PHASE 1: AUßENANLAGE

-  Phase 2: Nutzungsänderung
-  Phase 3A: Umbau
-  Phase 3B: Umbau
-  Phase 4: Nutzungsänderung
-  Phase 5: Fertigstellung
-  Phase 6: Renovierung
-  Phase 7: Außenanlage
-  weitgehend unberührt



In Anbetracht der Notwendigkeit, dass während des gesamten Umbaus die Produktion in der Backstube und in der Konditorei, die Zu- und Auslieferung und der Verkauf ungestört funktionieren muss, wird der spätere Fuhrparkplatz als erstes in Angriff genommen. Bis dato bietet dieser mit Terrassenplatten ausgelegte Sitzgarten, 57 m² umfassend, drei Tischen zu je sechs Sitzplätzen Platz. Des Weiteren befindet sich auf der Wiese ein Kinderspielbereich mit Sandkasten, Rutsche und Schaukel, sowie daran angeschlossen ein mit Parkplatz aus Rasensteinpflaster für sechs Autos und weiter östlich ein Geräteschuppen. Der Getränkekeller, der Abgang dazu grenzt an das Backstubengebäude, wird seit Anbeginn von dieser Seite beliefert, wie auch die Mehlzulieferung zu dem sich im ersten Stock befindlichen Silos hier über ein Rohrsystem erfolgt. Die Bedienung der Sitzterrasse passiert vom Café aus über die Terrassentür, wobei der Niveauunterschied mittels Holzstufen überbrückt wird. Grundlegend ist die Sitzterrasse über das Café und über die Seitenstraße erschließbar.

Die Planung umfasst den Bereich östlich vom Gebäude. Die Sitzterrasse hat dem Fuhrparkplatz zu weichen. Mit Herbst 2018 werden hier täglich drei firmeneigene Lieferwagen rangieren, externe Lieferungen übernommen und die Müllinsel, an die Wiese anschließend, ihren Platz finden. Baulich umfasst dies das Abtragen des Bestandes, einen neuen Bodenaufbau, passende Höhenentwicklung zum Gebäude hin, betonieren eines Fundaments, Asphaltierung, Schaffung eines Podests zur Erschließung sowie zur Nutzung als Laderampe und ein Vordach.

Mit den Arbeiten werden örtliche Unternehmen betraut. Die Abrissarbeiten inklusive Entsorgung, Kanalsetzung und Bodenaufbauten des Bereiches übernimmt eine Erdbewegungsfirma, das Bauunternehmen wird für die Einfriedung, das Fundament für das Podest sowie Ausbesserungsarbeiten beauftragt. Die Asphaltierungsarbeiten werden einer im Tal tätigen Baugesellschaft übergeben; somit können die Kosten um die der Baustelleneinrichtung gemindert werden. Die örtliche Schlosserei soll das 4,7 m² Podest mit zwei Stufen, das in späterer Ausführung mit zwei schwenkbaren Laderampen versehen wird, errichten. Vorerst wird die Zimmerei, ebenso ansässig in der Gemeinde Weitensfeld im Gurktal, ein demontierbares Geländer befestigen, um während der Bauzeit die Erschließung durch den Kunden in diesen Raum über die bestehende Terrassentür sicher zu gestalten. Während der Bauphase soll dieser Raum als kleines Geschäft beziehungsweise Café adaptiert werden.

PHASE 1_GR EG

- Umrandung Fläche Asphalt
- Abbruch Wiese
- Abbruch Rasensteine
- Abbruch Terrassenplatten
- Neu Betonfundament
- Vom Umbau weitgehend unberührt
- angrenzendes Gebäude/ Nachbar

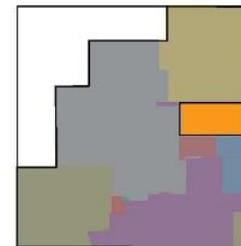


Maßstab
1:100



- Phase 1: Außenanlage
- Phase 2: Nutzungsänderung
- Phase 3A: Umbau
- Phase 3B: Umbau
- Phase 4: Nutzungsänderung
- Phase 5: Fertigstellung
- Phase 6: Renovierung
- Phase 7: Außenanlage
- weitgehend unberührt

PHASE 2: NUTZUNGSÄNDERUNG



Der Dienstag nach den Pfingsten 2018 stellt den eigentlichen Startschuss des Umbaus dar. Das Geschäft wird wie gewohnt geöffnet, das Café bleibt nun im 47. Jahr seiner Betriebszeit an diesem Standort für immer geschlossen.

Die Vorbereitungen sind getroffen. Das Inventar wird vom firmeneigenen Personal in einen Anhänger verstaut. Die Entsorgungsfirma bringt einen Container, der dem Sperrmüll gewidmet ist. Es ist geplant aus Einrichtungselementen vom Bestand das Geschäft im künftigen ‚Lagerraum 1‘ für die Übergangszeit während der Bauphase zu gestalten. Teile der Küche und des Cafés werden laut meiner Planung unverzüglich dazu umgebaut beziehungsweise neu arrangiert. Der Installateur sorgt für die nötigen Leitungen bezüglich Wasser Zu- und Abfluss für die Kaffeemaschine, die Spüle und den Gläserspüler. Dazu wird die Nähe zu dem bestehenden Leitungssystem genutzt und die wasserführenden Elemente an der Trennwand zur Konditorei positioniert, wodurch der Eingriff verhältnismäßig klein gehalten werden kann. Der Elektriker ist für die reibungslose Versorgung mit Strom der elektrischen Geräte wie Kaffeemaschine, Tassenwärmer, Gläserspüler, Kühlschrank, Eistruhe, SB-Getränke-Kühlschrank, Telefon, Fax und die PC-Kassa, samt ihren Zusatzgeräten, zuständig. Die Beleuchtung wird zusätzlich um eine in einem Regal vorhandene Lichtquelle erweitert.

Eine Woche zuvor wurden von Seiten der Telekom und dem IT-Profi die Vorkehrungen für das Switchen des Kassensystems, das mit dem Büro-PC ein Netzwerk bildet, inklusive Telefonanlage und Internetverbindung getroffen. Parallel zur Verlegung des Geschäfts in dieses Ostzimmer muss auch das Büro im ersten Stock verlegt werden. War das Büro bis dato über der Küche im Erdgeschoß gelegen und mit dem PC im Geschäft direkt verkabelt, so müssen in einem Zeitfenster von vier Stunden die Geräte im neu platzierten Büro mit dem Interim-Geschäft ebenso wieder miteinander kommunizieren können und online gehen. Um 13:00 Uhr schließt das Geschäft in der Marktstraße nach 65 Jahren die Pforten. Die gesamte Hardware wird abgebaut und wieder am jeweiligen Standort neu aufgebaut



25_ Interim-Geschäft, Blick hinaus



26_ Ostansicht

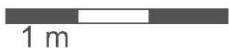
und angeschlossen. Um 17:00 Uhr kann mit der täglichen Büroarbeit im neuen Büro begonnen werden, die Verbindungen stehen: sowohl die Kommunikation mit den Filialen über die Internetverbindung, als auch die mit den Kunden via Telefon und ebenso die Verbindung mit dem Kassensystem im Übergangsgeschäft funktioniert. Der Backzettel kann erstellt werden, der Betrieb läuft quasi wie gewohnt. Bis spät in die Nacht, mit viel Eigenleistung, wird gearbeitet, um dann nahtlos am Mittwoch das kleine Geschäft mit Café um 6:00 zu öffnen.



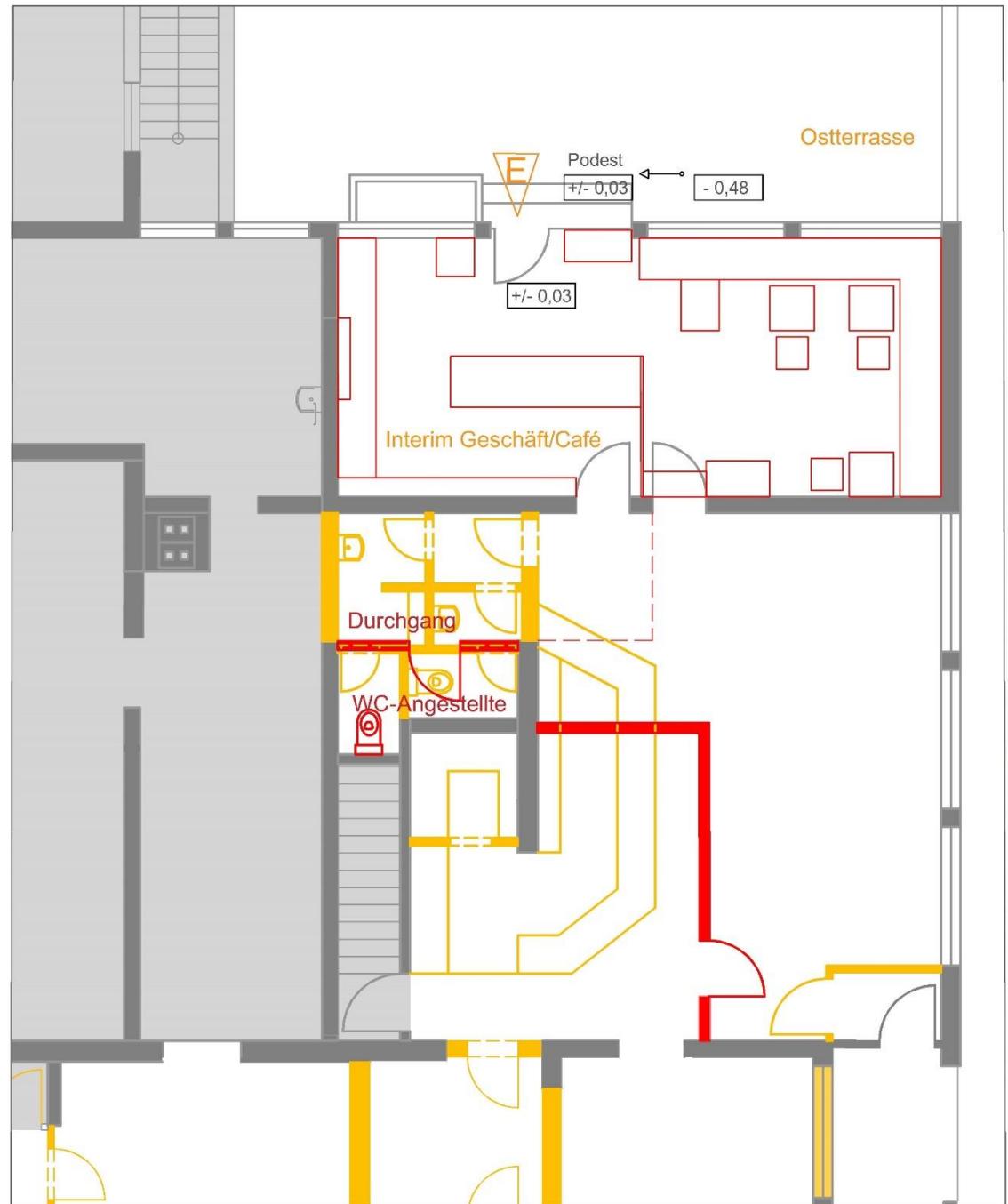
27_ Interim-Geschäft, Blick zur Kassa

PHASE 2_GR EG
PHASE 3B_GR EG

- Temporäre Trennung
- Interim Einrichtung Geschäft/Café
- Abbruch
- Neu
- Vom Umbau weitgehend unberührt
- angrenzendes Gebäude/ Nachbar

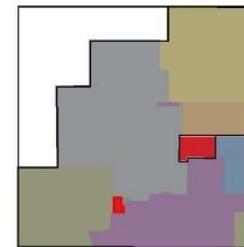


Maßstab
1:100



- Phase 1: Außenanlage
- Phase 2: Nutzungsänderung
- PHASE 3A: UMBAU**
- Phase 3B: Umbau
- Phase 4: Nutzungsänderung
- Phase 5: Fertigstellung
- Phase 6: Renovierung
- Phase 7: Außenanlage
- weitgehend unberührt

PHASE 3A: UMBAU



Für Freitag und Samstag ist ein Flohmarkt anberaumt. Stühle, Tische, Barhocker, Beleuchtungskörper, sogar so manche orange Fliese vom Café Stocklauser und vieles mehr werden vordergründig zum Andenken an die Zeit im Café Stocklauser, für manche ein zweites Zuhause, erworben.

Mit Montag beginnen dann die eigentlichen Abbrucharbeiten vom Inventar und die baulichen Eingriffe. Die Baufirma stellt ihre Arbeiter. Zu Beginn trennen sie den Baustellenbereich vom Betrieb staubdicht ab. Der Bauschuttcontainer wird auf der Südterrasse abgestellt, damit ein kurzer interner Weg zum Abtransport gegeben ist.

Oberste Priorität gilt der Fertigstellung des Durchgangs (Aus Kühlraum/Lager), da er das Bindeglied der Produktion zum provisorischen Geschäft und dementsprechend zum PC darstellt. Die bestehenden Sanitäreanlagen werden zu allererst abgetragen. Der Kältetechniker deaktiviert die Kühltheken vom Café und Geschäft fachgerecht. Schrittweise werden die Mauerdurchbrüche getätigt.

Im ersten Stock wird die Bodenkonstruktion im ehemaligen Büro in Eigenleistung entfernt. Eine Kombination von Holzbalkendecke und Betondecke mit Unterzug im Bereich des künftigen Eingangs kommt zu Tage. Der ursprüngliche Plan, nur einen Teil der Decke abzutragen, wird auf Grund dieser Gegebenheit verworfen. Verschiedene Varianten werden durchgedacht und kalkuliert, schließlich gilt es, die Toilette im ersten Stock unterzubringen. Es wird beschlossen die Toilette unweit vom Bestand in eine bis dato offene Abstellkammer beim Stiegenhaus zu verlegen. Diese Entscheidung soll sich als wertvoll für das Entrée des Geschäftes auswirken.

Für diese neue Toilette wird die vertikale Führung des WC-Abflusses nur leicht versetzt, die Zuleitung zum WC neu installiert. Die bestehende Heizung wird beibehalten und das Waschbecken gegenüber dem Eingang montiert. Die Wände werden teilweise in gebrochenem Weiß verfliest, der Boden in scheinbarer Holzoptik. Die rechts geschlagene Tür wird in weiß ausgeführt. Der neu geschaffene Raum profitiert von der bestehenden Fensteröffnung, bietet ausreichend Platz und kann mit 11. Juli benützt werden. Das Stiegenhaus, wie auch die Toilette selbst, wird mit einer Beleuchtung, ausgelöst durch einen Bewegungsmelder, ausgestattet.



28_ Abstellvorgang Container



29_ Abbrucharbeiten im Büro

Einstweilen wird das Interim-Geschäft über den Außenbereich mit Waren beliefert. Die generellen Liefertätigkeiten finden über die Marktstraße, nun via Backstubentür und hofüberdachtem Platz statt.

Im Erdgeschoß beginnt der Installateur mit der Rohinstallation der WC-Anlage. Als bald werden die Holzständerwände vom Zimmermann aufgestellt. Um weiterhin den gesamten Baustellenbereich erschließen zu können, insbesondere zum Abtransport des Bauschutts, wird einstweilig eine Tür im künftigen Vorraum zum Damen-WC im Bereich der Wandlampen eingebaut. So lange wie möglich wird der Durchbruch zum Auskühlraum hinausgezögert, da diese Wand als natürliche Barriere gegen Staub und Schall dient. Als dieser vollzogen ist, wird er sogleich staubdicht verschlossen. Nach Möglichkeit werden Stemmarbeiten am Nachmittag getätigt, um den Geräuschpegel für die Beschäftigten in der Produktion und Personen im Café gering zu halten. Nach Vollendung der Rohinstallationen von Strom, Wasser und Lüftung wird im Verbindungsgang das Niveau vom Auskühlraum zum Lager mit einem sanften Gefälle hinaus errichtet. Der Fliesenlegermeister stattet das Angestellten-WC vollflächig mit länglichen, weißen Wandfliesen und mit grau gesprenkelten Bodenfliesen aus. Im Verbindungsgang werden die gleichen Bodenfliesen verlegt. Der Sanitärraum ist nach vollzogener Montage der Sanitäreinrichtung zu benutzen, die Handhabung der Beleuchtung erfolgt mittels Bewegungsmeldern am Plafond. Durch den Gang ist nun die Verbindung zum provisorischen Geschäft gegeben. Dies bedeutet wieder eine Erleichterung im täglichen Betrieb durch den ungehinderten Zugang zu Telefon, Fax und PC. Die Wände des Auskühlraums und des Verbindungsgangs werden in „Phase 6“ mit Nirostplatten verplankt, dies ist widerstandsfähig bezüglich dem Hantieren und Lagern der Bäckerkästen und macht eine einfache Reinigung möglich.



30_Toilette 1.OG



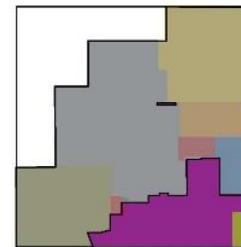
31_Waschtisch WC-A



32_WC-A

- Phase 1: Außenanlage
- Phase 2: Nutzungsänderung
- Phase 3A: Umbau
- Phase 3B: Umbau**
- Phase 4: Nutzungsänderung
- Phase 5: Fertigstellung
- Phase 6: Renovierung
- Phase 7: Außenanlage
- weitgehend unberührt

PHASE 3B: UMBAU



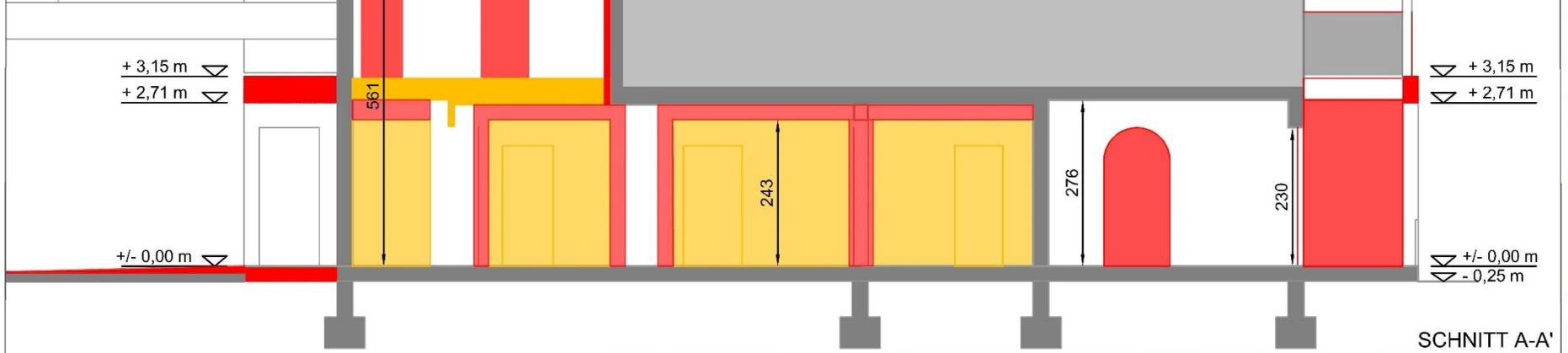
PHASE 3B_GR EG



Maßstab
1:100

- Neu
- Vom Umbau weitgehend unberührt
- Bestand
- Abbruch Plafond
- Abbruch

PHASE 3B_Schnitte A/B



SCHNITT A-A'



SCHNITT B-B'



Maßstab
1:100

- Neu
- Vom Umbau weitgehend unberührt
- Bestand

- Neu
- Abbruch
- Abbruch

Als alle Wandabtragungen und Mauerdurchbrüche im inneren Bereich des Geschäfts beendet sind, wird zuerst der Durchbruch für die Fixverglasung im ersten Stock und das Zumauern der beiden Maueröffnungen der ehemaligen Büro- und WC-Tür erledigt. Alsdann wird die Öffnung für den Eingang ins Geschäft geschaffen. Erst als der Elektriker im ersten Stock die Verkabelung für die Deckenbeleuchtung und der Zimmermann die Verschalung mit Gipskarton von Plafond und Wand fertig gestellt hat, wird die Decke zum ehemaligen Büro und WC abgetragen. Zum ersten Mal kann der Raum in seinem gesamten Ausmaß wahrgenommen werden.

Parallel dazu haben Installateur, Zimmermann und Elektriker den Sanitärbereich soweit fertig gestellt, dass der Maler kommen kann.

Als die vertikalen Leerverrohrungen getätigt, Wände und Unterzüge verputzt sowie die Dichtungsbahnen eingebracht sind, kommt es zur Verlegung der Rohinstallationen. Allen voran beginnt der Kältetechniker mit den Zuleitungen für das Getränkekühlpult und die Tortenvitrine. Die Kühlaggregate dafür sind im Keller unter dem Auskühlraum geplant.

Das bestehende Heizungssystem wird um die Fußbodenheizung des Cafés erweitert. Der Installateur verlegt neue Zuleitungen, wobei der Fußbodenheizungsverteiler auf die Westwand montiert wird. Der Regler wird im Kellerabgang bei der Anrichte platziert, damit dieser leicht zugänglich ist. Die Wasserleitungen für das Spülbecken, die Handspüle, den Gläserspüler, die Gläserdusche, die Niagara und die nötigen Abflüsse, insbesondere auch den der Tortenkühlung für das Kondenswasser, werden im Anschluss verlegt.

Zuletzt bringt der Elektriker alle nötigen Leitungen im Bodenbereich ein. Da die Entscheidung auf eine Automatische Tür gefallen ist, wird, falls der Betrieb die Notwendigkeit aufzeigt, auch die Verkabelung für einen Türluftschleier vorab mitverlegt. Der gesamte umgebaute Bereich besteht ausschließlich aus neuen Leitungen, vom Altbestand wurde diesbezüglich nichts übernommen. Der neue zentrale Stromverteilerkasten ist in verfügbarer Nähe zu der zu betreibenden Einheit und an den bestehenden Hauptstromverteilerkasten angebunden. Unweit dieser Einheit, wodurch auch ein kurzer Weg gegeben ist befindet sich der Serverschrank für das interne Netzwerk. Netzwerkkabel werden im Erdgeschoß im



33 _ Erdgeschoß



34 _ Durchbruch für die Fixverglasung



35 _ Montage der Glaselemente

Geschäft bei der PC-Kasse, beim Fax-Gerät und im Gastraum benötigt, wie auch im Geschichte-Raum und im ersten Obergeschoß im Büro.

Nachdem die Fenster und Türportale, wie auch die Parapete abgetragen sind, werden zeitgerecht die Fenster- und Türenrahmen montiert und die Glaselemente eingebaut.

Nun sind die Abbrucharbeiten abgeschlossen und der ehemalige Caféeingang wird endgültig zugemauert. Sowohl Ausgleichsschicht als auch Dämmung und Folie werden am Boden verlegt, damit dann der Installateur die Fußbodenheizung auf dem Bewehrungsgitter verlegen kann. Im Bereich des Sockels der Nurglasvitrine und des Kühlpults wird eine Aussparung berücksichtigt werden. Am 3. August ist es dann soweit, der Estrich wird innerhalb eines Tages verlegt.

Während der Ausheizphase sind der Fliesenleger, beginnend mit der Wand, im Sanitärbereich und der Elektriker im Geschäft mit dem Einziehen der Stromkabel und der Maler tätig. Das Bauunternehmen widmet sich hingegen der Rampe und dem Podest im Eingangsbereich. Dazu wird der Bestand abgetragen und mittels Mauersteinen auf Frosttiefe das Streifenfundament errichtet, damit dieser Bereich betoniert werden kann. Es wird ein Abwasserschacht vorgesehen, der in späterer Folge als Abstreifgitter mit Fußmatte ausgefertigt wird. Als Finish wird die Oberfläche mit einem Besenstrich quer zur Gehrichtung und einer glatten Einfassung versehen.

Am 16. August kommt es zum Einbau der automatischen Schiebetür. Mit Erfüllung der Kriterien des Ausheizungsplans kann mit 24. August mit dem Verlegen des Bodens begonnen werden. Im Geschäft wird der Belag mit der Maserung quer zur Gehrichtung und im Gastraum um 90 Grad gedreht dazu geklebt.

Jetzt geht es dann Schlag auf Schlag. Zusätzlich zu diesen baulichen Tätigkeiten führe ich im Auftrag der Bauherren die Verhandlungen und tätige die Bestellungen der Ausstattung. Die beiden Kühlpulte werden geliefert und die Ladenbaufirma beginnt Ende August mit dem Einbau von der Nurglasvitrine bis hin zur Theke und dem gegenüberliegenden Mobiliar, wie dem Brotregal oder der Küchenzeile. Die Fassade des Hauses wird durch Wärmedämmung aufgewertet; zeitgleich kommen die Beleuchtungskörper und Hannes Stocklauser renoviert das Geländer vom Balkon im ersten Stock. Der Fliesenleger



36_ Verlegung der Fußbodenheizung



37_ Estrich wird eingebracht



38_ Montage der Eingangstür

vollendet das mobile Element und die Theke. Das Gebäude wird quasi mit einer Spange versehen, indem die Schlosserin über dem Eingang das Vordach und über der Südterrasse den horizontalen Rahmen montiert. Im Innenraum werden von der Tischlerin die Türen, vom Elektriker die Beleuchtungskörper und vom Installateur Heizkörper und Sanitärarmöbel montiert. Ich bin tatkräftig dabei und stelle nicht nur die Möbel auf, sondern montiere auch den Bereich der Anrichte in Kooperation mit dem Tischler. Der Grafiker setzt die gewünschten Akzente und befestigt das Wandbild im Entrée, den Schriftzug Stocklauser über dem Brotregal, das Bild von Michael Stocklauser mit seinen Söhnen Hannes und Martin, wie auch den Stammbaum im Geschichterraum. Das Gebäude selbst erstrahlt in neuem durchgefärbtem Putz. Dem Gebäude wird der letzte Schliff gegeben: die Schlosserin montiert das neue Geländer Südterrasse und kurz darauf legen die Zimmermannsleute den Terrassenbelag. Der Spengler erneuert die vertikale Ansicht der Hofüberdachung, mantelt den horizontalen Rahmen im Süden ein und fertigt etwaige Abdeckungen. Nachdem der Maler mit dem Außenanstrich fertig ist, fehlen nur noch kleine Arbeiten im Innenbereich vom Tischler und die Bepflanzung beim Eingangsbereich, um am 9. Oktober 2018 dann das Pre-Opening stattfinden zu lassen.



41_ Ansicht Südwest, Fassadenplatten



40_ Ansicht Südwest, horizontaler Rahmen



39_ Ansicht Südwest, Malerarbeiten



44_ Nordansicht, Durchbruch Eingang



42_ Nordansicht, Eingangsbereich



43_ Nordansicht, Putzarbeiten



45_ ehemaliger Thekenraum



46_ künftiger WC-Bereich



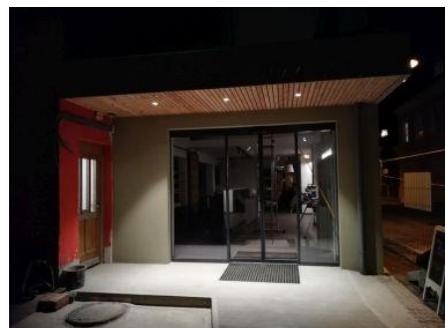
47_ Lager 2 (Thekenraum)



50_ Nordansicht, horizont. Rahmen/Vordach



49_ Montage Untersichtschalung



48_ Eingangsbereich

PHASE 3B_GR Einrichtung



Maßstab
1:100

-  Vom Umbau weitgehend unberührt
-  Bestand/Neu

-  Modul/Tischler
-  Ladenbau

PHASE 3B_BELEUCHTUNG



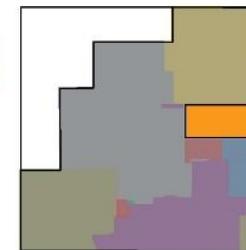
Maßstab
1:100

- Vom Umbau weitgehend unberührt
- Bestand und Neu

- Beleuchtung, Wand
- Beleuchtung, Plafond
- Beleuchtung, Schiene LED
- Drei-Phasen Schiene

- Phase 1: Außenanlage
- Phase 2: Nutzungsänderung
- Phase 3A: Umbau
- Phase 3B: Umbau
- Phase 4: Nutzungsänderung
- Phase 5: Fertigstellung
- Phase 6: Renovierung
- Phase 7: Außenanlage
- weitgehend unberührt

PHASE 4: NUTZUNGSÄNDERUNG

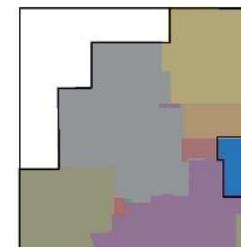


In der letzten Woche vor der Eröffnung sind die Techniker, vom Kaffeemaschinentechniker über den IT-Profi bis hin zum Biertechniker alle vertreten, um die Anschlüsse vorzunehmen. Am Montag werden alle benötigten Elektrogeräte vom Interim-Geschäft im neuen Café aufgebaut, getestet und freigegeben. Das Interim-Geschäft wird seiner künftigen Bestimmung wegen ausgeräumt, um es als Lager und Expedit nutzen zu können. Am Dienstag um 5:00 Uhr wird „das Stocklauser“ geöffnet. Das bedeutet zugleich, dass der Expedit zeitgleich schon über die Ostseite laufen muss. Während der Zeitfenster des geringeren Betriebs wird der Raum ausgemalt. Die schwenkbaren Rampen werden alsbald befestigt. Das Pre-Opening, ein sanftes Eröffnen des neuen Stocklausers, erlaubt dem Personal ein Sichvertrautmachen mit den neuen Gegebenheiten. Die eigentliche Eröffnungsfeier wird am 10. November 2018 im Rahmen von Feierlichkeiten vollzogen, gefolgt von der am 1. Dezember stattfindenden 110-Jahrfeier der Bäckerei Stocklauser.

LAGER

-  Phase 1: Außenanlage
-  Phase 2: Nutzungsänderung
-  Phase 3A: Umbau
-  Phase 3B: Umbau
-  Phase 4: Nutzungsänderung
-  **PHASE 5: FERTIGSTELLUNG**
-  Phase 6: Renovierung
-  Phase 7: Außenanlage
-  weitgehend unberührt

PHASE 5: FERTIGSTELLUNG



Dieser Raum dient nun fortan der Lagerung. Die Fensterflächen der beiden Lagerräume werden mit einer opaken Folie beklebt, um den Blick ins Innere nicht zu gewähren. Malerarbeiten und das Verplanken der Wände im Gang vollenden diesen Abschnitt.

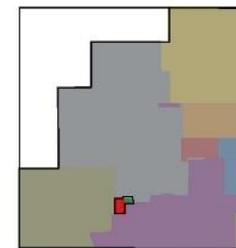


51_Durchgang, Eingang zum WC-A

STIEGENHAUS

- Phase 1: Außenanlage
- Phase 2: Nutzungsänderung
- Phase 3A: Umbau
- Phase 3B: Umbau
- Phase 4: Nutzungsänderung
- Phase 5: Fertigstellung
- Phase 6: RENOVIERUNG
- Phase 7: Außenanlage
- weitgehend unberührt

PHASE 6: RENOVIERUNG



Erst gegen Ende des Umbaus, da dies nicht erste Priorität hat, wird das Stiegenhaus renoviert. Der Bodenbelag wird vom Erdgeschoß bis zum Podest im ersten Stock erneuert. Die Wände werden in einem gebrochenen Weiß gestrichen.

Damit ist der vorläufige Umbau abgeschlossen.



53_Treppe in Arbeit



52_Treppe

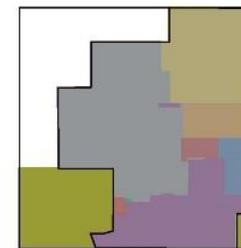


*54_Eingang,
WC 1.OG*

TERRASSE

- Phase 1: Außenanlage
- Phase 2: Nutzungsänderung
- Phase 3A: Umbau
- Phase 3B: Umbau
- Phase 4: Nutzungsänderung
- Phase 5: Fertigstellung
- Phase 6: Renovierung
- Phase 7: Außenanlage
- weitgehend unberührt

PHASE 7: AUßENANLAGE



Die Verlängerung des Hauptdaches im Süden soll an die bestehende östliche Auskragung angepasst werden, um die darunterliegende Sitzterrasse vor den Wettereinflüssen von Regen und Schnee weitgehend zu schützen. Im Bereich des horizontalen Rahmens, oberhalb der Downlights, soll eine Markise mit möglichst horizontaler Auskragung angebracht werden, damit die Südterrasse vor der Sommersonne geschützt werden kann. Für den nördlichen Bereich ist eine um das Eck geführte Sichtschutzwand angedacht, die die Manipulationsfläche vor dem Backstubeneingang einfrieden, sowie ein offener Terrassenbereich, der dem Podest vor dem Eingang angeschlossen werden soll.

Die Phase 7 denkt Zukünftiges an. Da die Umsetzung noch nicht erfolgt ist und somit keine endgültigen Zahlen vorliegen wird dies innerhalb dieser Arbeit nicht näher betrachtet.

2.2 Planungsziele und deren Umsetzung

[Kann man den Duft nach frischem Gebäck und Kaffee sichtbar machen?]

2.2.1 Außenansicht

Die Marktstraße, an der das Gebäude situiert ist, fällt zum Unteren Marktplatz hin ab. Somit ist der neu geplante Eingangsbereich, der sich auf Straßenniveau befindet, nur bedingt von der Gurktaler Bundesstraße aus einsichtig. Die Bäckerei Stockklauser, in diesem Fall der Bäckerladen mit dem Café, soll für Ortskundige wie auch für Touristen gut sichtbar sein und einladend wirken. Insbesondere von der Bundesstraße aus soll erkennbar sein, dass ‚das Stockklauser‘ geöffnet hat.

Dies wird erreicht, indem für die Außenansicht die Innenraumöffnung, die sich im Entrée über zwei Etagen erstreckt, mittels einer Verglasung einsichtig gemacht wird. Diese zur Bundesstraße parallele Fixverglasung befindet sich über dem Vordach und mit einer Fläche von etwa vier Quadratmetern gewährt sie somit einerseits Einblick und ermöglicht andererseits ein effektvolles Strahlen nach außen. Zusätzlich werden drei Hängelampen im Bereich der Fixverglasung am Plafond angebracht. Wenn man sich dem Gebäude nähert, wird das zur Fixverglasung parallele historische Wandbild mit der Abbildung vom Pferde-Leiterwagen mit dem „Bäck'n Sepperle“ gut sichtbar und schafft Atmosphäre, obendrein gewinnen die Hängelampen an Transparenz. Die Leuchtmittel der Hängelampen hingegen setzen wiederum von weiterer Entfernung den gewollten Akzent.

Der offene Charakter des Cafés im Erdgeschoß und der beleuchtete Schriftzug „Stockklauser“, der jeweils an der quer zur Marktstraße gelegenen Seite am horizontalen Rahmen angebracht ist, erwecken zusätzlich die Aufmerksamkeit, wenn das Gebäude entlang der Marktstraße passiert wird. Die straßenseitige Up-and-Down Außenbeleuchtung strahlt bewusst nur den Erdgeschoßbereich aus. Dies wird durch die abgrenzende Wirkung der Blechabdeckung des Vollwärmeschutzes erreicht. Auf der Südterrasse hingegen kommen Downlights zur Betonung der Sitzterrasse zum Einsatz.



55_Blick von der Bundesstraße



56_Ansicht Nordwest

Der Eingang wird mittels einer zweiprozentigen Rampe erschlossen die nicht parallel, sondern mit einer Neigung von zehn Grad zur Marktstraße ausgeführt ist. Diese spezielle Wegführung zum Eingang hin ist mittels quer geführtem Besenstrich und glatter Einrahmung von sechs Zentimeter verwirklicht. Links davon, in dem dadurch entstandenen asymmetrischen Feld, sind zur Einfriedung Walcholderbäumchen ins Erdreich gesetzt. Die Summe der Gestaltungselemente verleiht der Wegführung einen gewollt dynamischen Aspekt. Um es mit den Worten von Friedrich Wohofsky zu sagen: „Da wird man förmlich hineingezogen“. ²⁰ Abgesehen von der grundlegenden Wichtigkeit der Gestaltung eines Eingangs wird diese Gebäudeseite auch oft als Hintergrund gewählt bei fotografischen Aufnahmen des traditionellen Weitensfelder Kranzelreitens, denn unweit vom „Stockklauser“ befindet sich die Ziellinie der Läufer und auch der Blick in die Tiefe des Marktes vermittelt einen guten Eindruck über das Geschehen und die Menge der Kranzelreiter hoch zu Ross.



57_Entrée



58_Eingangsbereich

2.2.2 Gebäude

Es gilt den Gebäudekomplex zusammenzufassen, damit er als Einheit dasteht. Dominanz soll dem im Erdgeschoß der Marktstraße neu errichteten Bäckerladen mit Café zugesprochen werden. Lagerräume und Lieferanteneingang sollen im Hintergrund agieren, die Hofüberdachung und der Rauchfang entmachtet werden.

Dies wird durch eine klare Linienführung, Farbgebung und den Gedanken, dem Gebäude eine umfassende Spange zu verleihen, umgesetzt. Die Spange wird durch das Vordach im Norden und den vorgesetzten Rahmen im Süden verkörpert. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die Oberfläche zu legen; damit sich die Spange optisch durchzieht, müssen sowohl Vordach, Gebäude und horizontaler Rahmen haptisch gleich ausgeführt werden. Die Umsetzung erfolgt mittels Putzträger, der auf die Tragkonstruktion aufgebracht wird. Somit ist Struktur und Farbe ident und weder Vordach noch Rahmen wirken aufgepfropft.

Im Norden ist eine Sitzterrasse mit Sichtschutz zum Vorplatz der Backstube angedacht, die der Südterrasse angeglichen wird.

Die Fenster zu den Lagerräumen sollen blickdicht ausgeführt werden. Zur Diskussion stand eine Beschichtung der Fenster mit Bildern, die Motive aus der Backstube und Produkte oder Personen zeigen. Durchgesetzt hat sich eine opake einfache sandgestrahlte Optik, um nicht die Blicke beim Vorbeigehen im Besonderen auf die Lagerräume zu ziehen, damit bleibt das Augenmerk weiterhin auf dem Café.

Die Hofüberdachung wird mit einer vertikalen plan verlaufenden Verblechung in spenglergrau ausgeführt, damit diese dezent in den Hintergrund tritt.



59_ Südwestansicht

2.2.3 Platzbedarf

2.2.3.1 *Geschäft und Café*

Das Café wird mit 24 Sitzplätzen im Gastraum, je vier Sitzplätzen an Theke und Lounge sowie 12 Sitzplätzen auf der Südterrasse konzipiert.



60_Loungebereich



61_Gastzimmer



62_Thekenbereich

2.2.3.2 *Expedit*

Der Manipulationsbereich für den Expedit erweitert sich vom Auskühlraum auf das „Lager 1“ und den Durchgang zum „Lager 2“. Während der Stoßzeiten können die Bäckerkisten in diesem gesamten Bereich abgestellt werden bis die Verladung über die Rampe stattfindet. Zulieferungen sollen nun über diese Ostseite erfolgen.

2.2.3.3 *Lager*

Das Lager 1 und das Lager 2 können mit Rollwagen bestückt werden. Dies erlaubt sowohl eine einfache Annahme der Waren als auch ein flexibles Positionieren.

2.2.3.4 *Müll*

Der Müll wird im östlichen Bereich vom Fuhrparkplatz, der der Müllabfuhr zugänglich ist, gesammelt.

2.2.4 Fuhrpark

Der östliche Außenbereich des Gebäudes dient dem Fuhrpark. Die Lieferwagen können hier geparkt wie auch über das Podest mit der flexiblen Rampe be- und entladen werden. Der Betriebsverkehr ist nun vom Kunden- und Straßenverkehr getrennt.

2.2.5 Wirtschaftlichkeit

Die Fusion von Geschäft und Café ermöglicht die notwendige personaltechnische Reduktion. Eine offene Planung gewährleistet dem Personal den notwendigen Überblick, um den Kunden zufriedenstellend bedienen zu können. Die Wege werden kurz gehalten, Verpackungsarbeiten können erledigt werden, indem der Sichtkontakt zu dem Eingang aufrecht bleibt. Die Südterrasse ist auch aus diesem Grund von außen mittels Geländer abgeschlossen.



63 Fuhrparkplatz



64_ Mein erstes Frühstück auf der Südterrasse

2.2.6 Barrierefreiheit

2.2.6.1 Geschäft und Café

Die Neugestaltung des Eingangs schließt dessen barrierefreie Ausführung mit ein. Somit wird ein ungehindertes Eintreten insbesondere für Rollstuhlfahrer aber auch Personen mit Kinderwagen gewährleistet. Diese Schwellenfreiheit zieht sich durch bis auf die Südterrasse und das WC. Gangbreite und Türbreite wird dementsprechend angepasst. Die Toilette ist in Größe und Ausstattung den Vorgaben entsprechend gestaltet. Die Bestuhlung im Gastzimmer ermöglicht auf einfache Weise Platz zu schaffen.

2.2.6.2 Expedit

Die Erschließung, auch wenn das Niveau unterschiedlich ist, muss durchgehend ohne Schwellen von der Backstube bis in den Lieferwagen ausgeführt werden, damit ein Be- und Entladen ohne manuellem Heben möglich ist. Die Gangbreite muss zwei Meter aufweisen, damit künftig Geräte ohne baulichen Aufwand ausgetauscht werden können. Die Niveauunterschiede werden durch leichtes Gefälle und Schleifen von Schwellen umgesetzt. Die Höhe des Podests wird dem Fußbodenniveau des Lagerraumes 1 angepasst. Das Laden selbst erfolgt mittels eines Transportkastens, der unterste Kasten eines Stapels an Bäckerkästen, der bis in den Wagen geschoben werden kann. Als Übergang vom Podest zum Lieferwagen dient eine schwenkbare Nirosta-Rampe, die sich an die jeweilige Höhe des Autos angleicht. Wichtig ist hierzu die passende Parkposition des Autos, die mittels Bodenmarkierung eingehalten werden kann. Die Nirosta-Rampe steht in geparkter Position vertikal und wird mittels Schieber fixiert. Dieses einfache System ermöglicht das parallele Laden von zwei Lieferwagen und ist auf jegliche Höhe eines Lieferwagens anpassbar. Zulieferungen mit Lieferwagen, die über eine eingebaute Laderampe verfügen, können durch die Auskragung der eigenen Rampe das Ladegut mittels Stapelwagen oder Rollwagen direkt auf das Podest schieben. Die Nirosta-Rampen werden hierzu auf den Asphaltboden abgesenkt.

Der Verbindungsgang vom Auskühlraum zum Lager weist eine Breite von zwei Metern auf. Die beiden bestehenden Türen zum Expedit werden einstweilen als solche belassen und bei nächstem Gerätetausch auf die nötige Breite erweitert. Ebenso wird mit der Tür zur Backstube verfahren. Die Eingangstür erlaubt gegenwärtig ein ungehindertes Passieren und wird somit als solche vorerst belassen.



65_ Lukas Weyrer, Michaela Stocklauser, Daniela Weyrer,
im Kinderwagen Felix Weyrer

2.2.7 Flexibilität

Langfristig ‚das Stocklauser‘ immer wieder einer gewissen Wandelbarkeit unterziehen zu können ist ein zu erfüllendes Kriterium in meiner Planung. Ausgehend von der Tatsache, dass die Anforderungen an das Café breitgefächert sind, müssen die Räumlichkeiten, beziehungsweise die Ausstattung, diesen verschiedenen Nutzungsmöglichkeiten Rechnung tragen. Als Hauptnutzung gilt es einen Bäckerladen mit einer Café-Konditorei zu kreieren. In weiterer Folge soll ein Ambiente geschaffen werden für die Vermittlung von „Handwerk Hautnah“. Für Sitzungen und Versammlungen jeglicher Art, Stammtischrunden, Turniere vom „Schachverein Stocklauser“, Familienfeiern, Veranstaltungen vom hauseigenen „Sparverein Kaisermühlen“, wie auch für die jährlichen Großveranstaltungen, das traditionelle Weitensfelder Kranzelnreiten und das Gurktaler Speckfest soll das Café eine entsprechende Atmosphäre bieten.

Ein weiterer Aspekt zur Flexibilität ist die natürliche Veränderung des Zeitgeistes. Mag zur Zeit der Umsetzung das Farb- und Materialkonzept als angenehm empfunden werden, ändern sich unweigerlich Bedarf und Anspruch. Wie drückt man einerseits Beständigkeit und andererseits dieses „am Ball der Zeit bleiben“ aus?

Während der Auseinandersetzung mit dem gewollten Erscheinungsbild, diesem Image für das Stammhaus der Bäckerei, Café-Konditorei Stocklauser, fielen immer wieder die Begriffe Tradition, Innovation, modern und Manufaktur, nah am Kunden, Familienbetrieb, Finanzierbarkeit und schließlich diese Flexibilität.

Bald war klar, dass das Material Holz diesen stimmungsgebenden Faktor darstellen soll. Wärme, Behaglichkeit, Gemütlichkeit, Ländlichkeit, Tradition soll dadurch vermittelt werden. Innovation und Modernität braucht Licht, klare Formen, Struktur, eher dunkle Farben. Familie bedeutet Wachstum, Veränderung, ein Mit-Wachsen, Flexibilität. Somit ist die erste Auslese getroffen: dominante Elemente in Fichte Altholz und Naturschiefer, sowie die strukturierenden Elemente in Anthrazit.



66_Handwerk Hautnah –
Hannes mit Andrea, Martin Stocklauser



67_Buffett am Mobilien Element

2.2.7.1 *Raumanforderungen*

Anfänglich war ein Teil der Bauaufgabe die Forderung nach einem abgeschlossenen Raum für acht Tische zu je zwei Personen, um darin ungestört für drei bis fünf Mal im Jahr ein zirka fünfstündiges Schachturnier abhalten zu können. Wie der Entwurf auch ausgerichtet wurde, es ging immer wieder auf Kosten des übrigen Anforderungsprofils unter Mitleidenschaft des Raumempfindens. Schlussendlich wurden all die Entwürfe zugunsten eines großzügigen Gastraumes verworfen. Das unausgewogene Verhältnis von maximal fünf Veranstaltungen in Bezug auf 365 Tage im Jahr, wovon ‚das Stocklauser‘ 363 Tage geöffnet ist, spricht für sich. Mittlerweile ist die Umsetzung dahingehend, dass das Turnier an einem Samstagnachmittag bei geschlossener Gesellschaft stattfindet und bestätigt die Entscheidung somit nachhaltig positiv.

Ebenso verhält es sich mit der Umsetzung der Raumabteilung vom Gasträum zum restlichen Geschäft mit Thekenraum. Grundlegend ist eine räumliche Trennung durch Schiebeelemente geplant. Die Praxis zeigt jedoch nicht wirklich Bedarf, da Sitzungen am Abend, außerhalb der generellen Öffnungszeiten, stattfinden. Für eine Trennung ist dennoch alles vorbereitet und eine Umsetzung ohne viel Aufwand möglich.

2.2.7.2 Warenpräsentation

Von Anfang an stand fest, dass das Gebäckpult keine herkömmliche Verkaufsvitrine sein darf. Gleich beim Eingang positioniert, muss das Möbel eine Familiengeschichte erzählen können. Für die erwünschte Flexibilität ist an eine Nur-Glas-Vitrine gedacht worden. Bei Firma Schweitzer bin ich in der Sensus Glaskippfront fündig geworden. Diese erfüllt die Anforderung, da sie für sich alleine steht und als Präsentationsfläche dahinter quasi alles erlaubt. Der Grundstein ist gelegt und bald war auch die Idee mit dem Leiterwagen geboren.

Somit werden die unterschiedlichen Gebäcksorten in Körben und die süßen Plunderstücke auf Blechen aus dem Leiterwagen heraus verkauft. Dazu passend zierte ein überdimensionales Bild aus dem Familienarchiv die frontale Wand im Luftraum mit der Geschichte dazu: das Bäck'n Sepperle und Pagitz Ernst, einem Freund der Familie, beim Ausführen mit dem von einem Pferd gezogenen Leiterwagen.

Im Zuge der Bauarbeiten hat diese Glaskippfront eine bemerkenswerte Rolle gespielt. Die Fußbodenheizung musste dementsprechend in dem Bereich des Sockels ausgelassen werden, da diese mittels acht Zentimeter langen Schrauben in den Boden zu fixieren ist. Eine genaue Bemaßung im Plan und eine korrekte Umsetzung auf der Baustelle von Seiten des Installateurs und des Ladenbauers waren beim Gelingen unumgänglich.

Dennoch beherbergt diese Lösung nach wie vor die gewünschte Möglichkeit, auf einfache Art und Weise immer wieder neue Akzente schaffen zu können; da jederzeit der Leiterwagen einfach gegen eine andere Präsentationsfläche ausgetauscht werden kann. Wie auch das Bild mit wenig Aufwand gegen ein neues ausgetauscht werden kann.



68_Martin Stocklauser beim Leiterwagen



69_Tortenvitrine

Im Anschluss daran befinden sich die Tortenvitrine und die Kassa. Die Front in Schiefer zieht sich noch um die Länge des Elements weiter durch. Das regalähnliche Tischelement, mit einer Arbeitsfläche aus Buche, kann gegebenenfalls einer Eisvitrine weichen. Die nötigen Anschlüsse, wie Strom und Wasser Zu- und Abfluss, sind vorhanden. Es fungiert auch als Verlängerung zu dem folgenden mobilen Element.



*70_Semimobiles Element
leicht verschoben*



*71_Fixe Front und semimobiles
Element*

2.2.7.3 *Mobiles Element*

Dieses mobile Element mit einer Front aus weißen, mit grau gemalten Ornamenten versehenen Fliesen, ist unterschiedlich einsetzbar. Erster Planungsauftrag ist es einen Bereich zu schaffen, wo der Kunde das Handwerk der Bäcker und Konditoren hautnah erleben kann. Dazu fungieren die Arbeitsfläche aus Buche und die darin eingelassene Granitplatte „Nero Assoluto“. Vier vertikale Plexiglasscheiben grenzen den Arbeitsbereich ab und belassen ihn einsichtig.

Samstags und sonntags dient das Element als Präsentationsfläche für das Frühstücksbuffet. Dazu wird es etwas in den Raum geschoben und wo nötig können die Scheiben demontiert werden. Auf Grund des Hantierens mit den Scheiben ist beidseitig kratzfestes Plexiglas gewählt worden. Die Rückseite erscheint durch die grauen Kastentüren in einem geschlossenen Zustand. Dadurch ist das Element, unabhängig was darin verstaut wird, auch für Kunden attraktiv.

In weiterer Folge kann das mobile Element im Gastraum positioniert werden, sei es als Buffet für eine interne Feier oder als Arbeitsfläche für Kurse oder Workshops.

Beim alljährlichen Weitensfelder Kranzelreiten oder beim Gurktaler Speckfest wird die Marktstraße für den Autoverkehr gesperrt. Dadurch eröffnet sich die Möglichkeit direkt westseitig, in der Marktstraße, vor der Bäckerei-Café-Konditorei Stocklauser eine Sitzterrasse einzurichten. Damit diese bedient werden kann, wird das mobile Element um eine Durchgangsbreite in Richtung Theke verschoben, wodurch ein direkter Weg zur Ausschank geschaffen ist. Demzufolge ist auch das Fensterelement in dieser Flucht als Hebe-Schiebetür ausgeführt.



72_Mobiles Element, Durchgang



73_Mobiles Element, Buffet

2.2.7.4 Gastraum

Der Gastraum selbst ist mit zwei mal zehn Stühlen und zwei frei stehenden Bänken ausgestattet. Dies erlaubt eine dem Bedarf angepasste Positionierung. Die grundlegende Stellung der Tischkombinationen ist dem Plan zu entnehmen. Es wird ein Augenmerk darauf gelegt diese immer wieder in diese Grundposition zurückzustellen mit der Begründung dass Kunden, die gerne alleine einen Kaffee trinken gehen es auch bevorzugen alleine zu sitzen. Hingegen können Gruppen nach Bedarf Tische und Stühle zusammenstellen. Zur Ausstattung zählen die Anschlüsse an der Westwand für IT-Verbindung und Fernseher.



74_Garderobe

2.2.7.5 Beleuchtung

Im Geschäfts- und Thekenbereich kommen zwei Dreiphasenschienen zum Einsatz, welche durch die Möglichkeit der freien Positionierung der Beleuchtungskörper und den drei unterschiedlich steuerbaren Phasen ausreichend Spielraum gibt Akzente zu schaffen. Als Beispiel soll hier die Weihnachtsbeleuchtung dienen, für die über der Theke anstatt der Schirme Sterne angebracht werden und somit eine weihnachtliche Stimmung geschaffen wird. Abgestimmt auf die flexible Tischpositionierung im Gastzimmer ist die Beleuchtung als Decken- und Wandbeleuchtung, die direkt im Gastraum zu bedienen ist, ausgestattet. Dem entgegen würde eine eingebaute Bank und von der Decke herabhängende Leuchten die Nutzung einschränken.



75_Gastzimmer, Abendstimmung



76_Weihnachtsbeleuchtung



77 Luftraum

2.2.8 Vereinsleben

Die Position des Sparverein-Kastens vom „Sparverein Kaisermühlen“, an der Wand gegenüber der Stirnseite der Theke, ist frei zugänglich und doch nicht im komplett öffentlichen Bereich. Im Hochschrank links davon werden auch die dem „Schachverein Stocklauser“ zugänglichen Utensilien, wie Schachbretter oder Spielkarten, untergebracht. In dem offenen Teil, damit die notwendige Lüftung gegeben ist, steht der Verstärker inklusive Steuerung für die musikalische Untermalung im Kaffeehaus.



78_HiFi-Hochschrank

2.2.9 Raum der Geschichte

Den Thekenbereich durch die hohe Altholztür verlassend, befindet man sich im Raum der Geschichte. Bewusst wird dieses Weitergeben von Information über die Familiengeschichte hierher ausgelagert, damit der Gastraum zum Verweilen und Wohlfühlen, quasi einem Kurzurlaub, einlädt. An der dem Eingang gegenüberliegenden Wand sind die Anschlüsse für IT-Verbindung und Fernseher angebracht, um etwaige Informationen darbringen zu können. Vier Türen weisen eine Höhe 230 Zentimetern auf. Die Tür des Bestands wird belassen, damit symbolisiert sie den Blick zurück in die Vergangenheit. An ihr ist der Stammbaum der Bäckerfamilie Stocklauser ersichtlich, dessen Ausarbeitung in Kooperation mit dem Grafiker erfolgt. Rechts daneben werden Erinnerungen an das alte Kaffeehaus geweckt, indem die legendären orangen Fliesen sichtbar und spürbar sind. Dokumente, wie Auszeichnungen und Zeugnisse, finden hier ihren Platz.

Die Stehlampe mit dem Sockel aus Beton, die Negativform des Brotsimperls von dem Lampenschirm im Barrierefreien-WC und der Lampenschirm aus einem Strutz-Brotsimperl gefertigt von einem Kunsthandwerker, runden das Bild ab.

Ein gewünscht plakativer Eindruck wird durch die durchgehende Farbgebung der drei Türen und den beiden Wänden erreicht. Dadurch gewinnt der Raum an Ruhe. Im Gegenzug dazu unterstützt dies auch die Orientierung beim Weg zurück ins Café, da die Holztür ihrerseits in die weiße Wand eingebettet ist.

Der Sockel der neu erbauten Trennwände ist in der Bodenfliese ausgeführt und verläuft plan mit der Wand selbst, damit gibt es keinen zusätzlichen Staubfänger.



79_Blick zum Stammbaum



80_Blick zur Stehlampe und WC-Eingänge

2.2.10 Toiletten

Der Geschichtsraum ist zugleich Vorraum zu den Toiletten.

Die Damentoilette verfügt über einen großzügigen Vorraum. Drei hinterleuchtete Sonnenspiegel in unterschiedlichen Höhen, für „kleine und große Mädchen“, zieren die längliche Wand. Stirnseitig kommen die Ziegel vom Abbruch zum Einsatz, die den Durchgang vom Bestand neu ausfüllen. Daran sind das Waschbecken und ein hinterleuchteter Spiegel positioniert. Dem gegenüber ist die Tür zum WC.

Die Türen sind innerhalb dieses Bereiches in Taupe mit matter Haptik furniert. Der WC-Raum wird optisch durch eine im Plafond versenkte längliche LED-Beleuchtung in die Breite gezogen. Ein WC-Rollenhalter mit Handyablagefläche komplettiert die Ausstattung.



81_Vorraum zum Damen-WC



82_WC Damen

Das Herren-Pissoir, ausgeführt als Vater-Sohn-Pissoir, verfügt über zwei in unterschiedlicher Höhe montierte Pissoirs. Auch hier kommt die versenkte LED-Beleuchtung zum Einsatz.

Das Barrierefreie-WC, beziehungsweise Herren-WC, entspricht den notwendigen Raumbedürfnissen. Haltegriffe und Notfallklingel sind vorgesehen. Der Spiegel über dem Waschbecken ist leicht schräg gestellt. Die Hängelampe zeigt als Lampenschirm ein Laib-Brotimperl.

Alle Spiegel, Standardware, sind mittels einer Distanzplatte, die der LED-Beleuchtung als Träger dient, an der Wand befestigt. Somit sorgt eine kostengünstige Variante für ein stimmungsvolles Ambiente.



83_Waschbecken im WC-H



84_Pissoirs (WC-H)



85_WC-Herren und Barrierefrei

2.2.11 Anrichtebereich

Einen essentiellen Aspekt stellt die Durchsichtigkeit im Anrichtebereich dar. Dies ist von großer Wichtigkeit, damit eine Bedienstete den Überblick über das Geschehen in Geschäft und Café behält. Einerseits wird dies durch das offene Brotregal erreicht. Dahinter befinden sich die Kaffeemahlmaschine und ein Verpackungsplatz. Andererseits ist der Eckbereich der Spüle durch eine verglaste Rahmenkonstruktion getrennt, die zwar Blickkontakt gewährt doch die Geräusche zurückhält. Vor dem Zugang zum Auskühlraum der Bäckerei befindet sich das Fax-Gerät. Dieser zentrale Platz ist für alle zuständigen Personen, wie Verkäufer, Bäcker, Konditoren und Geschäftsführer leicht zugänglich und im Blickfeld des Geschehens.

Der Verbau der Wand wird als Kombination von Eigenleistung und Tischlerarbeit mittels Küchensystemware umgesetzt. Die Fronten sind mit Kreide beschreibbar ausgeführt, wodurch ein individueller Charakter zum Ausdruck gebracht wird.

Die Tür in den Auskühlraum kann, trotz Ausführung als Brandabschnittstür, offen gelassen werden da diese mit einem Schließer mit eingebautem Rauchmelder ausgestattet ist. Dieser veranlasst gegebenenfalls das Schließen der Tür. Das hat den Vorteil, dass dadurch die Arbeiten an den Geräten, der Brotschneidemaschine und den Verpackungsgeräten, bei offener Tür getätigt werden können.



86 Raunteiler bei der Nasszeile



87_Anrichte/Zeile



88_Hochschrank mit Fax



90_Verpackungsplatz



89_Blick zum Entrée

2.3 Details

Farbkonzept

Boden



Gastraum



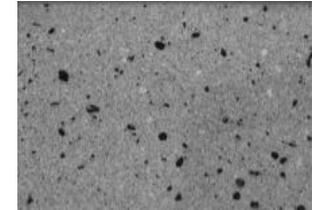
Stiegenhaus



Geschichterraum, WC



WC 1.OG



Durchgang, WC-A

Fronten



Fassade



Schiefer



Altholz

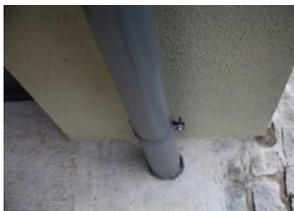


Fliesen



Funier

Übergänge



Eingang
Rampe-Wand



Eingang
Matte-Teppich



Gastraum-Terrasse



Gastraum-
Geschichterraum



Gastraum-Auskühlraum

Sockelbereich



Geschlechterraum



WC 1.OG



WC-A

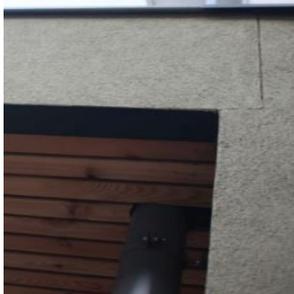


WC



Gastzimmer

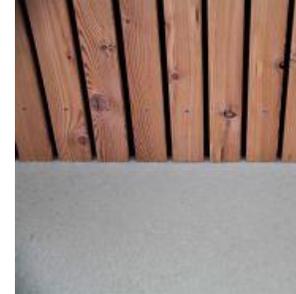
Untersicht



Eingang



Terrasse: Balkon/Rahmen



Balkon-Fassade



Terrasse: Rahmen außen

2.3.1 Bodenbelag

Vinyl

Entrée
Gasträum
Anrichte



Stiegenhaus



Reliefstruktur



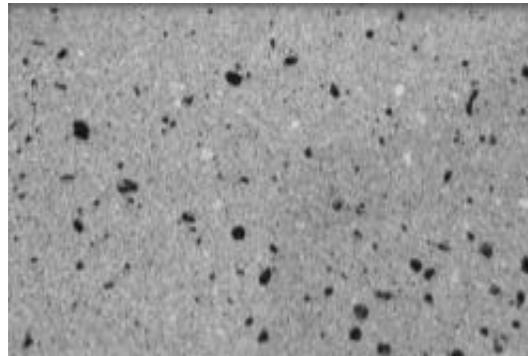
Fliesen

**Geschichterraum
Sanitärbereich**



Feinsteinzeug 30 x 60 cm

**Durchgang
WC-A**



Feinsteinzeug grobkorn, 30 x 30 cm

WC 1.OG



Feinsteinzeug 30 x 60 cm

2.3.2 Türen und Fenster

Außen

Schiebetüranlage

Material: Alu	Gesamtmaß:
Oberfläche: RAL 7016M	B 3000 x
Profil: G30	H 2450 mm
Feinrahmen	Durchgang:
Füllung: 2 x ESG	B 1200 x
ISO-Verglasung	H 2300 mm
1,1 W/m ² K	2-flügeliger
	Fahrflügel



Fensterelemente, Hebe-Schiebeelemente, Fixelemente

Material: Alu
Oberfläche: RAL 7016M
Beschlag: Silber
Profil:
Wicona 75 EVO/ Wicslide 160
Füllung: 3 x ESG Float
ISO-Verglasung 0,6 W/m ² K



Innen

Türen

Material: Metall
Oberfläche:
lichtgrau
EI30
Türschließer,
davon einer mit
Brandmelde-
funktion

Maße:
H 2000 mm
B variiert



Gastraumtür

Material: Altholz
mit Metallkern,
EI30

Maße:
H 2300 mm



Sanitärtüren

Material:
AP-beschichtet
Oberfläche:
Max HPL
0018 AP Divaro/
2206 AP Fango
Türschließer

Maße:
H 2300 mm
B variiert



Fertigtürelemente

Maße:
H 2000 mm
B variiert



2.3.3 Beleuchtung

Entrée

3 Hängeleuchten

Farbe: schwarz
Ø653 & 600 & 766mm
H 402 & 612 & 397 mm
Leuchtmittel: Segula Long
Tube 300; 6W, 400 l,
2200 K



Drei-Phasen Schiene

Entrée

Aufbaustrahler
L255, B 92, H 173 Ø57
LED 22W, 2500lm, 3000, 80



Geschäft

Drei-Phasen-Schiene

Farbe: schwarz
B 31,5/ H 32,5mm
L variiert



Drei-Phasen Schiene

Tresen

Aufbaustrahler
L255, B 92, H 173 Ø57
LED 22W, 2500lm, 3000, 80



Drei-Phasen-Schiene

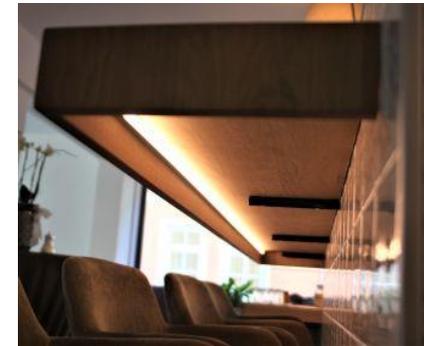
Hängeleuchte

Ø O200/U300, H220mm
Material: Cintz
Farbe: Ice Coffee
LED Osram Retrofit Classic;
6,5W LED, 806lm,
2700 K, CRI80



LED-Theke

LED-Band



Lounge

Hängeleuchte

Ø O270/U 400, H300mm
Material: Cintz
Farbe: Ice Coffee
Textilkabel schwarz, matt
6,5 W LED, 806lm, 2700
K, CRI80



LED-Lichtband

L 2000 mm



Anrichte

Deckenleuchte

LED Kanal, schwarz, mit
dreiseitiger satiniertes
Opalabdeckung
B 43, H 48,
L 2260/2960mm
32/42 W, 4960/6510lm,
3000K



Gastraum

Deckenleuchte

Schirm mit weißem Licht-
streufoliendeckel

Ø 1000, H157,5mm

Material: Cintz

Farbe: Taupe

Leuchtmittel: 6,5 W LED,
806lm, 2700 K, CRI80



Wandleuchte

Halbschirm rund

220x110, H400mm

Material: Cintz

Farbe: Taupe

Leuchtmittel: 6,5 W LED, 806lm,
2700 K, CRI80



Außen

Einbaustrahler

Farbe: RAL 9005 schwarz
Ø 83/ 76mm
8W, 38°, 2700 K



Schriftzug Stockklauser

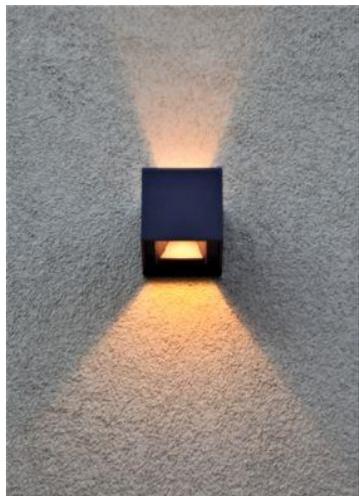
Ca. L 1800 x H 300 mm
LED, Buchstaben: Vollacryl
Rückwand: RAL 7006



Wandleuchte

Up & Down

Farbe: schwarz
L 100/B100/ H100 mm
2x 3W, 200lm, 2700 K



Wandleuchte

Downlight

Farbe: schwarz
L 100/B100/ H100 mm
3W, 200lm, 2700 K



Geschichterraum

Stehleuchte



Deckenleuchte

Daten s.o.

Farbe: hell beige



Sanitärbereich

Einbaustrahler

LED



LED-Lichtband

WC-D & H



LED-Lichtband

Spiegel

WC-HB



Deckenleuchte

WC-HB



**LED-Lichtband
Spiegel**
WC-H



**LED-Lichtband
Spiegel**
WC-D



Up and down
WC-D



**LED-Lichtband
3 x Sonnenspiegel**
WC-D



2.3.4 Mobiliar

Lounge_D

Tabletttisch

Stahl, pulverbeschichtet schwarz
DM 43 cm, H 48 cm



Ohrensessel

Gestell: Holz (Ficus elastica)
88x101x66 cm grau
Sitzhöhe: 46 cm
Sitztiefe: 51 cm
Bezug: Stoff (Polyester, Nylon)
grau/malve



Lounge_H

Tabletttisch

Stahl, pulverbeschichtet grün
DM 45 cm, H 53 cm



Ohrensessel

Gestell: Spanplatte, Sperrholz,
Buche massiv
B 88 x T 96 x H 101 cm
Sitzhöhe 45 cm
Sitztiefe: 54 cm
Sitzbreite: 49 cm
Bezug: Stoff (Polyester) braun



Theke

Gastraum

Stuhl

B 48 x T 48 x H 83 cm

Sitzhöhe: 46 cm

Gestell: Eichenholz Natur, lackiert

Sitzfläche: ABS-Schale, gepolstert

Textilbezug, grau



Barhocker

B 46 x T 40 x H 101 cm

Sitzhöhe: 79 cm

Gestell: Stahlrohr pulverbeschichtet, schwarz

Sitzfläche: Gepolstert Textilbezug braun



Sessel mit Armlehnen

B 57 x T 48 x H 86 cm

Sitzhöhe: 46 cm

Gestell: Buchenholz

Sitzfläche: Gepolstert

Textilbezug graubraun



Tisch

L 70 x B 62,5 x H 75 cm

Gestell: 8 x 8cm Stahlrohr/ Bodenplatte 43 x 43 cm Stahlblech/ Gusseisener Plattenträger; pulverbeschichtet schwarz; Bodenausgleichsschrauben

Platte: L 70 x B 62,5 x H 3 cm

Beschichtplatte: Spanplatte mit Fundermax Melaminharz (1,0 mm) Farbe: GA 0538/Charles
ABS-Kante 2 mm farbidentisch



Bank

B 162 x H 92 x T 55 cm

Sitzhöhe: 46 cm

Gestell: Buche, schwarz lackiert
Sitzfläche: Gepolstert Microfaser, braun



Terrasse

Tisch

L 70 x B 60 x H 73,2 cm

Gestell: siehe oben

Platte: L 70 x B 60 x H 1,2 cm

Fundermax Compactplatte (IP)

Farbe: NT 0085 White

Nach innen geneigte Kante; Kern: schwarz



Terrassenstuhl

B 57 x T 46 x H 83 cm

Sitzhöhe: 44 cm

Gestell: Aluminiumrohr, pulverbeschichtet, schwarz

Sitzfläche: Polyethylenband, taupe



2.3.5 Ladenbau

Verkaufstheke

Nur-Glas-Vitrine

L 260, H 121,5 cm

Sockelfront: Aussen: Kunststoffplatte [Kaindl Betonart Schiefergrau]; Innen: Kunststoffplatte schwarz

Glasfront: vertikales Frontglas (mit Kippbeschlag an Metallgrundplatte befestigt), dreigeteilt, 40 cm horizontales Deckglas, UV-verklebt, darüber Aluwinkel; (Kipp-Mechanismus mittels Taster elektrisch gesichert)



Tortenkühltheke

L 130, H 96,3 /121,5 cm

Korpus: Kunststoffplatte, hellgrau

Arbeitsfläche: HPL-Platte [Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb]

Front: Echtsteinfurnier [Stone-Veneer, Nano Stone, Multicolor Nr. 400]

Klima-Umluftkühlung +5° bis +12°C (elektronisch gesteuertes Thermostat) Tiefgezogene FCKW-freie Kühlwanne ohne Ecken, großflächiger Hebeverdampfer (mit Gasdruckfedern abgestützter) digitale Temperaturanzeige

Ausstellhebefläche: 120 x 60 cm, HPL-Platte [Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb]; Abstützung per Gasdruckfedern, LED-Beleuchtung



Fixes Element

Kassabereich

L 170, H 86,5 cm

Korpus: Kunststoffplatte, hellgrau

Arbeitsfläche: HPL-Platte

[Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb]

Front: Echtsteinfurnier

[Stone-Veneer, Nano Stone, Multicolor Nr. 400]



Semimobiles Element

Korpus: Kunststoffplatte, hellgrau

Arbeitsfläche: Buche massiv

Front: Echtsteinfurnier

[Stone-Veneer, Nano Stone, Multicolor Nr. 400]



Mobiles Element

“Handwerk Hautnah”

L 230 cm, H 90 cm

Korpus: Kunststoffplatte, hellgrau

Arbeitsfläche: Buche massiv / eben eingesetzte Granitplatte
[Nero Assoluto] (80 x 60 cm)

Front: Fliesen (Spanplatte roh);
vier demontable Plexiglasscheiben

[Makrolon AR 8099 (beidseits kratzfest) Fa. Thyssen Krupp];

Rollen



Theke

Bar

L 290 cm H 86,5/112 cm

Korpus: Kunststoffplatte [Kaindl Betonart Schiefergrau]

(Kühlpulte) Arbeitsfläche: HPL-Platte [Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb]

Front: Echtsteinfurnier [Stone-Veneer, Nano Stone, Multicolor Nr. 400], Fliesen; Revisionsschacht Barboard: Eiche massiv, LED-Beleuchtung



Regalfront

Regal, abhangend

Metallrahmen,
Relingstangen



Ladenkorpus

L 110, T 40,

H 130 cm

Korpus: Kunststoffplatte, hellgrau

Arbeitsplatte: HPL-Platte

[Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb]

Laden: Holzfurnier, LED-Beuchtung, Eingelegte Glasfront



Brotregal

Korpus:

L 110 T 50 H 80 cm

Kunststoffplatte, hellgrau

Arbeitsplatte: HPL-Platte [Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb]

Integrierter Sichtschutz (zum Verpackungsplatz), H 35cm:

Kunststoffplatte [Kaindl Betonart Schiefergrau]

Drei Weidenbrotkörbe L35 x B40 x H12/20 cm

Abgehängtes Brotregal: L 110 x H 180 cm

Metallrahmen, Drei flexible Roste/Buchenholz,
LED-Beleuchtung



2 Türelemente

L 110 x H 240 cm

Links Fixelement, rechts Schiebeelement

Wandbeschlag: Schwarzstahl [rechts: Halcö];

Metallrahmen mit Füllung: Fichte Altholz;

Einhängesystem für Baguettekorb, Fächer, etc.



Anrichte

L 190 + 160 x T 60 x H 90cm

Korpus: Kunststoffplatte, hellgrau;

Arbeitsfläche: HPL-Platte

[Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb],

Handwaschbecken

Front: Kunststoffplatte [Kaindl Betonart Schiefergrau];

Drehtüren, Schwenktür (Müll);



Raumteiler

L 130+100 x H 120 cm

Metallgestell mit Glasfüllungen,

Glasetagen (mittels Bolzen flexibel befestigt)



Anrichte

Nirospülenkorpus

L 240 x T 60 x H 90 cm

Integrierter Raumteiler (zur Anrichte), H 20 cm: Kunststoffplatte [Kaindl Betonart Schiefergrau]



Verpackungsplatz

L 140, T 20/50, H 90 cm

Korpus: Kunststoffplatte, hellgrau

Arbeitsfläche: HPL-Platte

[Abet Laminati, Stratificato HPL, 545 Climb]

Sichtschutz (zum Brotregal), H 35cm: Kunststoffplatte

[Kaindl Betonart Schiefergrau]



2.3.6 Modul

Entrée

Regalsystem

2 x B 67 x 190 cm

1 x B 80, H 190, T 48 cm

Spanplatte foliert



Anrichte

Zeile raumhoch

3 x B 60, T 37, H 80 cm

3 x B 60, T 37, H 100 cm

Türen: Kreidetafel



Hochschrank, raumhoch

HiFi:

B 60 x T 37 x H 200 cm

Türen: Fichte Altholz

Fax:

B 40, T 37, H 60 cm

B 40, T 37, H 100 cm

Türen und Seitenwand:

Kreidetafel



3 Ökonomie

*Wirtschaftlichkeit*²¹

²¹ Bertelsmann, 1990, 495.

Nicht vom Brot allein
soll der Mensch leben,
sondern von jedem Wort,
das durch den Mund Gottes ausgeht.

(Jesus von Nazaret, 7/4 v.Chr.-30/31 n.Chr.)

3.1 Interview

Interview Hannes Stocklauser/Beweggründe _Weitensfeld im Gurktal, am 08.01.2017

Was sind die Beweggründe für Investitionen in einer Branche, die scheinbar vom Aussterben bedroht ist, und in einer Region, die von Abwanderung gezeichnet ist?

Grundsätzlich denke ich in Generationen. Somit ist der Hauptgrund der, unseren Kindern einen Betrieb zu hinterlassen, der auf guten Beinen steht. Im Gurktal zu bleiben, handwerkliche Expertise in das Gurktal zu kriegen, ist schwierig. Die wirtschaftliche Notwendigkeit ist gegeben, der Familie, den Mitarbeitern und der Region ein Vorbild zu sein, weil dadurch der Wert der Region steigt. Kein „Ich-Denken“, sondern ein „Wir“. Das sind die Motive, warum wir das machen wollen.

Wie schaut die wirtschaftliche Herangehensweise, die Machbarkeit, aus? Gibt es einen Rechenstift der ausrechnet, wenn ich das tue, wie wirkt sich das auf das Unternehmen aus?

Das ist nur schätzbar. Die Finanzierung läuft auf zehn Jahre, Förderungen von Bund und Land fließen da in die Kalkulation mit ein. In der Planungszeit kommt durch die Auseinandersetzung mit der Wegeoptimierung ein Minus an 50 Wochenstunden heraus, sodass im Endeffekt eine Kostenreduktion pro Jahr von 38.800.- Euro entsteht. Die ist der Hauptgrund des wirtschaftlichen Aspekts die Finanzierung tatsächlich durchzuführen. Und zweitens durch die Erfahrungen mit meiner Frau, die schon viele Standorte für uns optimiert hat, ist eine Umsatzsteigerung von durchschnittlich 30% pro Filiale hereingekommen. Wobei ich zur Sicherheit nur einen Zuwachs von 10% in die Kalkulation mit hineingenommen habe.

Die lang gewachsene Idee des Umbaus, schon zur Zeit des Dachgeschoßausbaus wurde damit geliebäugelt, wurde aus budgetären Gegebenheiten immer wieder verschoben. Die Notwendigkeit der Expansion des Betriebes zu einem Filialsystem hatte Vorrang. Auf Grund der Tatsache, dass die Bevölkerungszahlen des Gurktals und unseres Einzugsgebietes stetig zurückgehen, war ein darüber Nachdenken, welche Schritte zu setzen sind, um einen weiteren Fortbestand der Bäckerei zu gewährleisten und wie wir uns weiterentwickeln sollen, unumgänglich. Als ich Bäcker lernte, anno 1985, gab es 5000 Bäcker in ganz Österreich, heute sind es 800.

Einerseits entstand durch das enorme Wachstum des Betriebs produktionstechnisch ein erhöhter Raumbedarf, wie Lagerflächen und Flächen für die Produktion, und andererseits ging der Umsatz im Kaffeehaus stetig zurück. Das Vertrauen in die Planung war ein weiterer gewichtiger Punkt; Erfahrungen über die letzten Umbauten bestärkten uns positiv darin, ließen uns zusätzlich folgendes fordern: Nämlich die Schaffung eines architektonischen Kleinods im Herzen des Gurktals, wo unsere Kunden nicht nur einfach einen Kaffee trinken kommen, sondern Verweilen wollen in einem Kommunikationsfeld, in dem sie sich obendrein noch wohlfühlen.

Als Lösung entpuppte sich das Zusammenlegen von Bäckerladen und Kaffeehaus, auch aus personaltechnischen Gründen, als absolut notwendig. Nach den Umbauten der Filialen Stadl an der Mur, Treibach-Althofen, Murau, Kreischberg, Benediktinermarkt, Treibach-Althofen und Obirstraße war mir bewusst, dass ich mit einem Umsatzzuwachs für die nächsten sieben Jahre rechnen konnte.

Mit den Einreichplänen und diesen Unternehmensdaten ging ich in die Bankengespräche, die sich, auf Grund der Wirtschaftskrise von 2008, natürlich schwierig gestalten.

Interview Hannes Stocklauser, 02.02.2019

Wie liefen die Bankengespräche?

Diese Gespräche zogen sich bis kurz vor Baubeginn hin, (kosteten Nerven und bereiteten schlaflose Nächte.)

Wie sieht es mit dem Thema Förderungen aus?

In der ersten Planungsphase war noch die Investitionszuwachsprämie ein großes kalkulatorisches Argument, die bei uns eine Riesensumme ausgemacht hätte. Auf Grund des Ausschöpfens des Budgets der Förderungsstelle wurde dieses gänzlich gestrichen, wodurch wir gezwungen wurden unser Projekt um ein weiteres Jahr zu verschieben. Obwohl wir die Zusage hatten, von der Förderergesellschaft im nächsten Jahr die Förderung zu bekommen, wurde durch die neue politische Situation diese komplett gestrichen.

Warum habt ihr euch, du und dein Bruder, gegen einen Neubau entschieden?

Mein Großvater hat Neu- und Zubau seinerzeit mit Architekten geplant. Die Grundsubstanz des Gebäudes und das vorausschauende Denken meines Großvaters und der Architekten schufen die baulichen Voraussetzungen dafür, nicht neu bauen zu müssen. Durch meine internationale Tätigkeit, die 1991 in der Schweiz begann, mich nach Zagreb, in die baltischen Länder und bis nach Südkorea und Japan führte, konnte ich sehr viel Erfahrung sammeln in Bezug auf die Frage, was dem Kunden wichtig ist.

Zufrieden mit dem Umbau?

Die Zahlen sprechen für sich. Die Umsatzzuwächse liegen zwischen 20-30 %. Der Wohlfühleffekt, den wir für die Kunden im Auge hatten, ist zur vollkommensten Zufriedenheit eingetroffen. Teilweise geht die Bewertung der Kunden ins Staunen über. Durch diese gewagte Investition direkt in Weitensfeld im Gurktal, einer Abwanderungsregion, wurde uns das Weitensfelder Wappen verliehen und hat uns eine Nominierung zum Unternehmer des Jahres eingebracht. Ein Schweizer Unternehmen will unsere Expertise für einen kompletten Neubau von Filialbetrieben in der Bäcker und Konditorbranche in Südkorea haben.

Durch die gereifte Planung konnten die Kosten minimiert und im Rahmen gehalten werden. Wir sind total im Budgetplan geblieben. Es gab keine bösen Überraschungen. Einzig die Entsorgungskosten wurden zu gering bemessen, die konnten durch Einsparungen anderer Art hereingeholt werden.

3.2 Kostenaufstellung

Bäckerei Stocklauser GmbH, Umbau 2017 und 2018

Objektdaten

Netto-Geschoßfläche	152 m ²	230 m ²
Brutto-Grundfläche	211 m ²	605 m ²
Brutto-Rauminhalt	486 m ³	970 m ³

Kostendaten

Bauwerkskosten

Baukosten

Errichtungskosten

Mwst.

Grund

Bauphase 2017

1 Aussenanlagen

Aufschließung	680,00 €	10%	680,00 €
Auskoffern und Feinplanie	9.000,00 €	20%	9.000,00 €
Baufirma	1.423,90 €	20%	1.423,90 €
Asphaltierung	2.619,78 €	20%	2.619,78 €
Schlosserarbeiten	2.950,00 €	20%	2.950,00 €

Bauphase 2018

2 Aufschließung

Entrümpelung	1.580,90 €	10%	1.580,90 €
	153,75 €	20%	153,75 €
Abbruch	6.420,32 €	10%	6.420,32 €

3 Bauwerk-Rohbau

Umbauarbeiten	40.241,56 €	40.241,56 €	20%	40.241,56 €
---------------	-------------	-------------	-----	-------------

4 Bauwerk-Haustechnik				
Kühltechnik	8.276,50 €	8.276,50 €	20%	8.276,50 €
Installationen	48.417,45 €	48.417,45 €	20%	48.417,45 €
Elektrik	22.400,40 €	22.400,40 €	20%	22.400,40 €
IT	3.654,00 €	3.654,00 €	20%	3.654,00 €
5 Bauwerk-Ausbau				
Zimmereiarbeiten	9.066,00 €	9.066,00 €	20%	9.066,00 €
Fenster	21.886,31 €	21.886,31 €	20%	21.886,31 €
Estrich	2.614,31 €	2.614,31 €	20%	2.614,31 €
Fliesen	6.651,64 €	6.651,64 €	20%	6.651,64 €
Eingangstür	4.950,00 €	4.950,00 €	20%	4.950,00 €
Bodenbelag	13.914,96 €	13.914,96 €	20%	13.914,96 €
Türen und Tischlerarbeiten	13.864,00 €	13.864,00 €	20%	13.864,00 €
Malarbeiten	13.147,08 €	13.147,08 €	20%	13.147,08 €
Fassade	13.282,30 €	13.282,30 €	20%	13.282,30 €
Schlosserarbeiten	4.230,00 €	4.230,00 €	20%	4.230,00 €
6 Einrichtung				
Ladenbau		80.427,60 €	20%	80.427,60 €
Bestuhlung/Tische		5.147,79 €	20%	5.147,79 €
Einrichtung		4.072,89 €	20%	4.072,89 €
Beleuchtung		6.740,42 €	20%	6.740,42 €
Schlosserarbeiten		690,00 €	20%	690,00 €
Grafik		1.640,00 €	20%	1.640,00 €
7 Aussenanlagen				
Kunstschmiedearbeiten		11.470,00 €	20%	11.470,00 €
Zimmereiarbeiten		3.434,00 €	20%	3.434,00 €
Spenglerarbeiten		4.855,90 €	20%	4.855,90 €
Beleuchtung		1.064,15 €	20%	1.064,15 €
Bepflanzung		208,00 €	13%	208,00 €
		80,17 €	20%	80,17 €
Werbegrafik		4.600,00 €	20%	4.600,00 €

8 Planungsleistungen		
Statik		750,00 €
9 Projektnebenleistungen		
10 Reserven		

	Bauwerkskosten	Baukosten	Errichtungskosten
SUMME			
exkl. Mwst.	226.596,51 €	375.856,08 €	376.606,08 €
Mwst.	45.319,30 €	74.288,53 €	74.438,53 €
inkl. Mwst.	271.915,81 €	450.144,61 €	451.044,61 €
Anteil in %	100%	1,66	1,66
Kostenkennwert			
	Bauwerkskosten	Baukosten	Errichtungskosten
Netto-Geschoßfläche €/m ²	1.788,92 €	1.957,15 €	1.961,06 €
Brutto-Geschoßfläche €/m ²	1.288,70 €	744,04 €	745,53 €
Brutto-Rauminhalt €/m ³	559,50 €	464,07 €	464,99 €

Bäckerei Stocklauser GmbH, Umbau 2017 und 2018

	Gesamtkosten		
	netto	Mwst.	inkl. MwSt.
Grund	0,00 €		
1 Aussenanlagen	16.673,68 €	10% 68,00 € 20% 3.198,74 €	19.940,42 €
2 AufschlieÙung	8.154,97 €	10% 800,12 € 20% 30,75 €	8.985,84 €
3 Bauwerk-Rohbau	40.241,56 €	20% 8.048,31 €	48.289,87 €

4 Bauwerk-Haustechnik	82.748,35 €	20%	16.549,67 €	99.298,02 €
5 Bauwerk-Ausbau	103.606,60 €	20%	20.721,32 €	124.327,92 €
6 Einrichtung	98.718,70 €	20%	19.743,74 €	118.462,44 €
7 Aussenanlagen	25.712,22 €	20%	5.100,84 €	30.840,10 €
		13%	27,04 €	

8 Planungsleistungen	750,00 €	20%	150,00 €	900,00 €
----------------------	----------	-----	----------	----------

9 Projektnebenleistungen	0,00 €			
--------------------------	--------	--	--	--

10 Reserven				
-------------	--	--	--	--

SUMME	Gesamtkosten	Effektive Gesamtkosten
exkl. Mwst.	376.606,08 €	340.971,07 €
Mwst.	74.438,53 €	69.662,43 €
inkl. Mwst.	451.044,61 €	410.633,50 €
Anteil in %	1,66	

Kostenkennwert		Gesamtkosten	abzüglich (inkl.Mwst):	
			Skonto	Sponsoring
Netto-Geschoßfläche	€/m ²	1.961,06 €	7.979,31 €	17.091,80 €
Brutto-Geschoßfläche	€/m ²	745,53 €	7,5 % Förderung auf 300.000.- €	
Brutto-Rauminhalt	€/m ³	464,99 €	Nettosumme: 22.500,00 €	

Quellenangaben

Literaturverzeichnis

Eiselen, H. (2006). *Die Neuzeit der Bäckerei. Ein Streifzug durch ihre Geschichte von 1860 bis 2005.*

Bochum: BackMedia Verlagsgesellschaft mbH.

Glödnitz, G. (-). *Gemeinde Glödnitz*. Abgerufen am 29. 12 2018 von www.gloednitz.com:

www.gloednitz.com/gemeinde0/gemeindedaten000.html

Ingeborg Bachmann. (1971). *Malina, Roman*. Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag.

Jesus von Nazaret. (7/4 v.Chr.-30/31 n.Chr.). Matthäusevangelium. In Matthäus, *Die Bibel, Elberfelder Übersetzung*.

Wuppertal: R. Brockhaus Verlag.

Sabitzer, W. (2013). *Land der Hemma. Das Gurktal, Geschichte und Geschichten*. Wien/Graz/Klagenfurt: Styria Regional Carinthian in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG.

Sabitzer, W. (2018). Das Ende der Gurktalbahn. (Weitensfelder Kulturbote, Hrsg.) *Weitensfelder Kulturbote*, S. 4-8.

Salomo. (990 -931 v.Chr.). *Bibleserver*. (S. 2000, Hrsg.) Abgerufen am 22. 02 2019 von <https://www.bibleserver.com/text/SLT/Sprüche28>

Wahrig, G., Wahrig-Burfeind, R., Hermann, U., Rüme, K., & Raum, N. (1990). *Bertelsmann Universal Lexikon, Fremdwörter*. Gütersloh: Verlagsgruppe Bertelsmann GmbH.

Quellenverzeichnis

2 _ Weitensfeld, Franziszeischer Katasterplan, 1828, S. 13, <https://gis.ktn.gv.at/atlas>

6 _ Die Brüder Hannes und Martin Stocklauser, S. 21, <https://www.meinbezirk.at/tag/weitensfeld/4> [21.02.2019]

7 _ Weitensfeld im Gurktal, Marktstraße, S. 22, <https://gis.ktn.gv.at/atlas>

13 _ Weitensfeld im Gurktal, S. 29, <https://gis.ktn.gv.at/atlas>

14 _ Markt, Weitensfeld im Gurktal, S. 30, <https://gis.ktn.gv.at/atlas>

Alle weiteren Abbildungen stammen vom Verfasser.

Abbildungsangabe

1 _ Lukas Smrieker	11
2 _ Weitensfeld, Franziszeischer Katasterplan, 1828.....	12
3 _ Weitensfeld, Marktstraße 2	12
4 _ Franz Stocklauser.....	16
5 _ Michael Stocklauser.....	20
6 _ Die Brüder Hannes und Martin Stocklauser	22
7 _ Weitensfeld im Gurktal, Marktstraße	23
8 _ Plankopf, Plan anno 1952.....	23
9 _ Plan Erdgeschoß, Backhaus Stocklauser, 1952.....	24
10 _ Plan 1.Obergeschoß, Backhaus Stocklauser, 1952.....	25
11 _ Plan EG, Stocklauser, 1968	26
12 _ Plan EG, Stocklauser, 1968	27
13 _ Weitensfeld im Gurktal	30
14 _ Markt, Weitensfeld im Gurktal.....	31
15 _ Nordwestansicht, von der Gurktaler-Bundesstraße kommend	32
16 _ Südwestansicht, von Richtung Zammelsberg kommend	32
17 _ Ostansicht.....	32
18 _ Geschäft.....	33
19 _ Geschäft, mit Blick zum Gastzimmer West	33
20 _ Gastzimmer Westen	34
21 _ Gastzimmer, Westen, mit Blick in den Thekenraum	34
22 _ Thekenraum	35
23 _ Sitzgruppe im Thekenraum	35
24 _ Gastzimmer, Osten	36
25 _ Interim-Geschäft, Blick hinaus.....	43
26 _ Ostansicht.....	43
27 _ Interim-Geschäft, Blick zur Kassa	44
28 _ Abstellvorgang Container	47
29 _ Abbrucharbeiten im Büro.....	47
30 _Toilette 1.OG	48

31_WC-A.....	48
32_Waschtisch WC-A	48
33_Erdgeschoß	52
34_Durchbruch für die Fixverglasung	52
35_Montage der Glaselemente.....	52
36_Verlegung der Fußbodenheizung	53
37_Estrich wird eingebracht.....	53
38_Montage der Eingangstür.....	53
39_Ansicht Südwest, Malerarbeiten	55
40_Ansicht Südwest, horizontaler Rahmen	55
41_Ansicht Südwest, Fassadenplatten.....	55
42_Nordansicht, Eingangsbereich.....	55
43_Nordansicht, Putzarbeiten	55
44_Nordansicht, Durchbruch Eingang.....	55
45_ehemaliger Thekenraum	56
46_künftiger WC-Bereich	56
47_Lager 2 (Thekenraum)	56
48_Eingangsbereich	56
49_Montage Untersichtschalung.....	56
50_Nordansicht, horizont. Rahmen/Vordach	56
51_Durchgang, Eingang zum WC-A.....	62
52_Treppe	64
53_Treppe in Arbeit	64
54_Eingang, WC 1.OG	64
55_Blick von der Bundesstraße.....	67
56_Ansicht Nordwest.....	67
57_Eingangsbereich	68
58_Entrée	68
59_Südwestansicht	69
60_Loungebereich.....	70
61_Gastzimmer	70

62_Thekenbereich.....	70
63_Fuhrparkplatz	71
64_Mein erstes Frühstück auf der Südterrasse	71
65_Lukas Weyrer, Michaela Stocklauser, Daniela Weyrer, im Kinderwagen Felix Weyrer	72
66_Handwerk Hautnah – Hannes mit Andrea, Martin Stocklauser	73
67_Buffett am Mobilen Element.....	73
68_Martin Stocklauser	75
69_Tortenvitrine	75
70_Semimobiles Element leicht verschoben	76
71_Fixe Front und semimobiles Element.....	76
72_Mobiles Element, Durchgang.....	77
73_Mobiles Element, Buffet	77
74_Garderobe	78
75_Gastzimmer, Abendstimmung	79
76_Weihnachtsbeleuchtung	79
77_Luftraum.....	79
78_HiFi-Hochschrank	80
79_Blick zum Stammbaum.....	81
80_Blick zur Stehlampe und WC-Eingänge	81
81_WC Damen.....	82
82_Vorraum zum Damen-WC	82
83_Pissoirs.....	83
84_Waschbecken im Pissorraum	83
85_WC-Herren und Barrierefrei.....	83
86_Raumteiler bei der Nasszeile.....	84
87_Anrichte/Zeile.....	84
88_Hochschrank mit Fax	84
89_Blick zum Entrée.....	84
90_Verpackungsplatz	84
91_Beigabe zu den Hängelampen von Wever & Ducré, Inhalt: Befestigungsmaterial.....	126

Es wurde auf eine explizite Beschriftung der Abbildungen, die alle vom Verfasser stammen, in Kapitel 2.3 zu Gunsten des Layouts verzichtet da die Bilder in diesem Kapitel beschrieben werden.

Danke

Danke an meinen Betreuer Peter Hammerl für seine Geduld und die konstruktive Begleitung.

Danke an Hannes und Martin für das entgegengebrachte Vertrauen und die Möglichkeit zur Umsetzung.

Danke an meine Verwandten, meine „Mädels“ und meine FreundInnen für die gemeinsame Zeit und für die Freundschaft, die keine räumlichen Grenzen kennt.

Danke Gabi und Silvia, sowie Edi und Ralf.

Danke an meinen Onkel Dietmar für das Übermitteln der Freude am Reisen, speziell für mein Erasmus-Jahr.

Gerne hätte ich an dieser Stelle Mutti und Papa Danke gesagt ...

Danke an meine Mama für die Zurüstung meinen Weg zu gehen, das Vertrauen und den verlässlichen Beistand.

Danke meinen Kindern - Athina, Alyssa, Samuel und Rebecca - für die Aufmunterung, die Anteilnahme und all das Lebendige, was uns als Familie ausmacht.

Danke meinem geliebten Ehemann für die Unterstützung, den Rückhalt, den Weitblick, das Ertragen meiner Fragen und seine Liebe.

Danke meinem Herrn Jesus für die Ruhe in meinem Herzen.

