

BISTRO haltBar

GASTRONOMIE AM BAHNHOF ST.MARGRETHEN

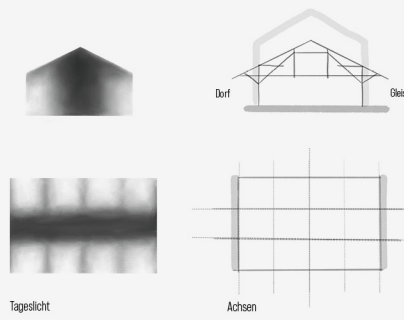
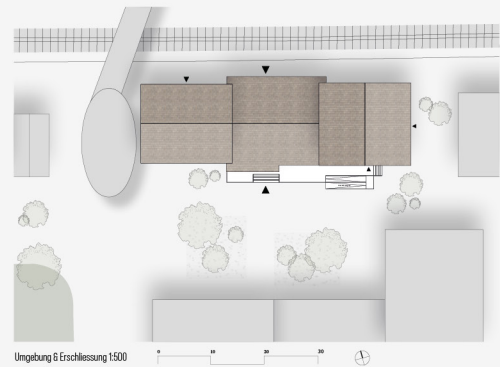
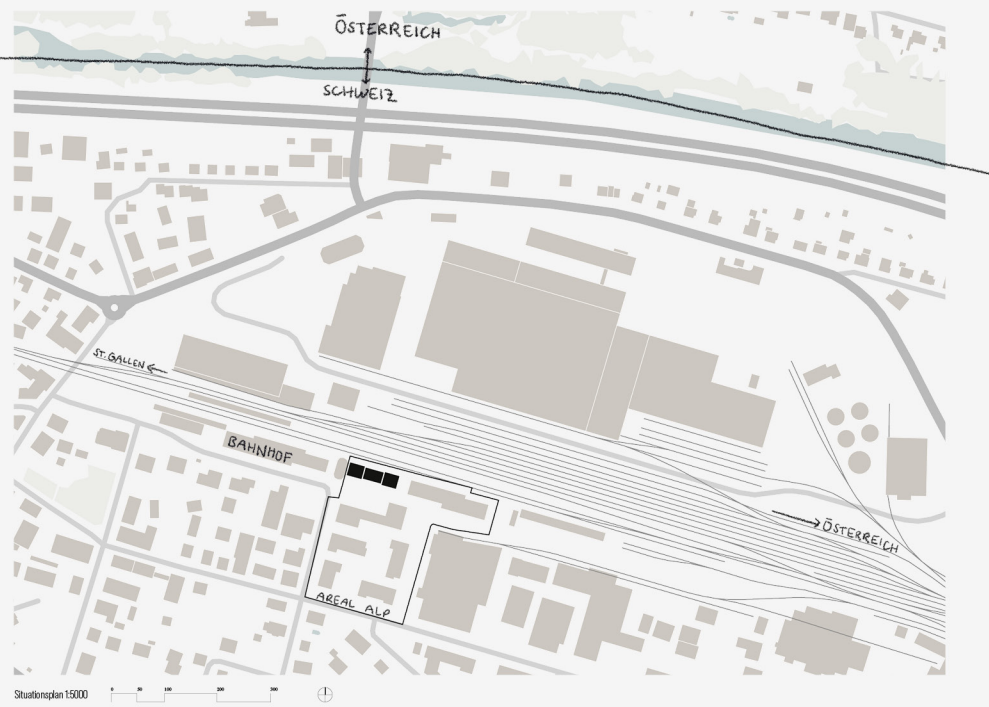
LAGE & GESCHICHTE

Der Zoll- und Güterschuppen liegt in St. Margrethen (Kanton St. Gallen) und befindet sich östlich der Stadt und südlich des alten Rheins, welcher die Landesgrenze zu Österreich (Region Vorarlberg) bildet. Im Jahr 1972 wurde das historische Gebäudeneubau fertiggestellt und ist seitdem von großer Bedeutung für den internationalen Güterverkehr sowie die Zollabfertigung zwischen der Schweiz und Österreich. Während des Zweiten Weltkriegs blieb der Bahnhof St. Margrethen als einziger Grenzpunkt der Schweiz geöffnet und spielte eine wichtige Rolle bei der Abfertigung und Lagerung von Import- und Exportgütern.

BEVÖLKERUNG

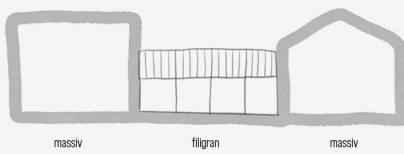
St. Margrethen hat eine Einwohnerzahl von 6.200 Menschen. Die Bevölkerung setzt sich aus Menschen mit verschiedenen Nationalitäten, Sprachen und Kulturen zusammen und ist somit sehr heterogen. Insbesondere der hohe Ausländeranteil in St. Margrethen von 50% trägt zu einer hohen kulturellen Durchmischung bei. Die größte Gruppe der Ausländerinnen und Ausländer kommt aus den Balkanländern und der Türkei.

6'200 Personen leben in St. Margrethen
50% der Bevölkerung in St. Margrethen sind Ausländerinnen und Ausländer



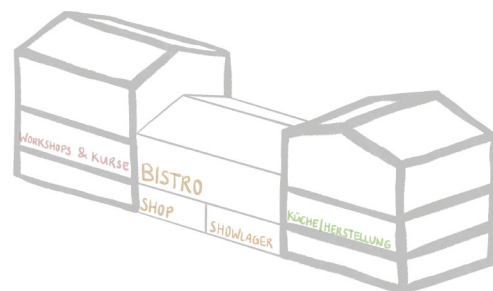
GEBÄUDE

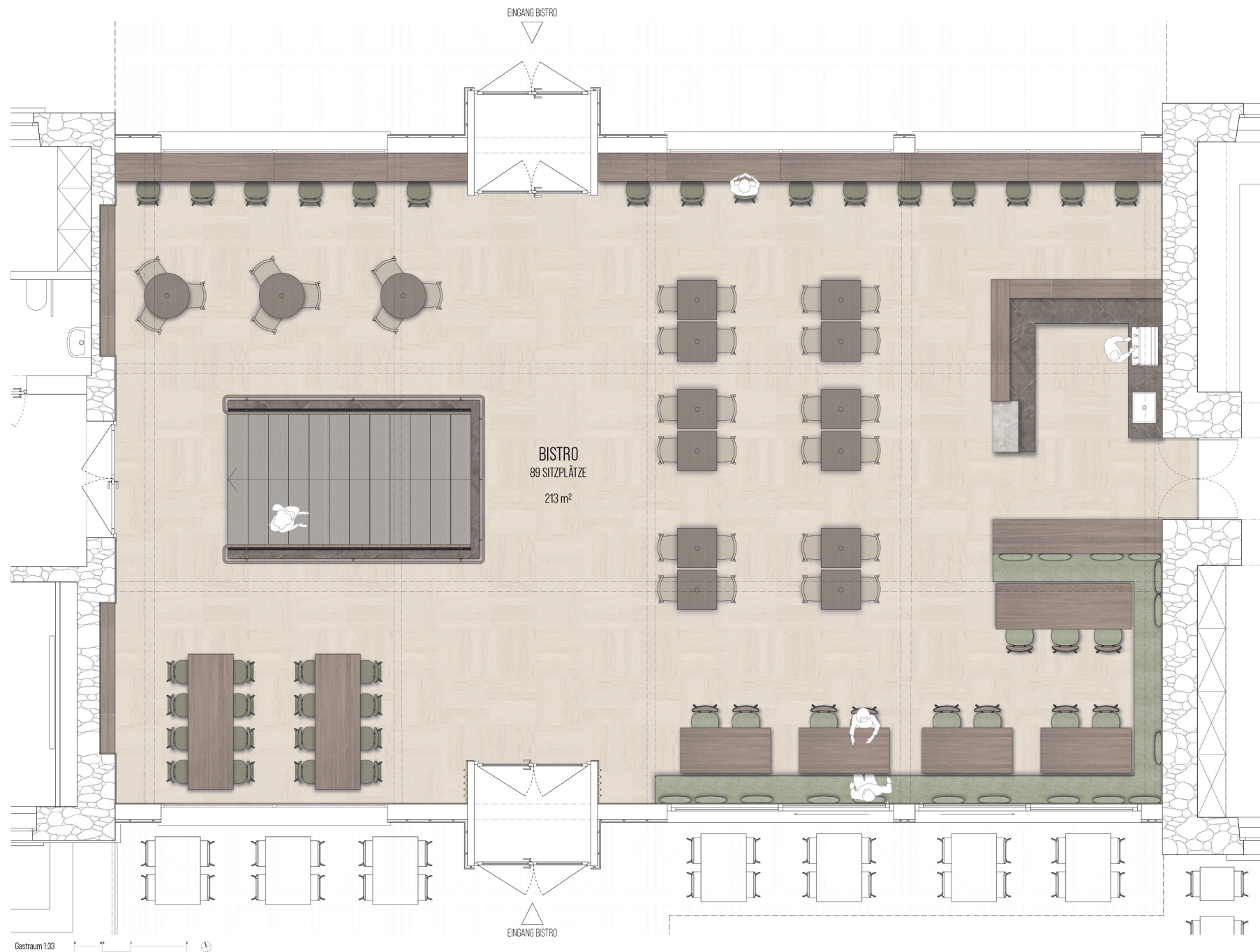
Der Zoll- und Güterschuppen besteht aus drei Gebäudeelementen, zwei massiven Verwaltungsgebäuden und einem dazwischenliegenden filigranen Schuppen. Die rechteckige, längliche Grundrisform verläuft längs entlang der Gleise und ist typisch für die Typologie von Güterschuppen. Auffallend sind zudem auch die unterschiedliche Konstruktionsweise und die Höhenunterschiede zwischen den Gebäudetypen. Die beiden Massivbauten bestehen aus Bruchstein und einer Lochfassade. Der Zwischenbau ist in Holzweise gebaut und verfügt über ein auskragendes Pfettendach auf beiden Seiten. Die Dachkonstruktion, die im Inneren sichtbar gemacht werden soll, weist wichtige Achsen auf: zwei Längsachsen und drei Quersachsen. Der Schuppen verfügt über längliche Fenster, welche seitlich Tageslicht in das Gebäude fallen lassen.



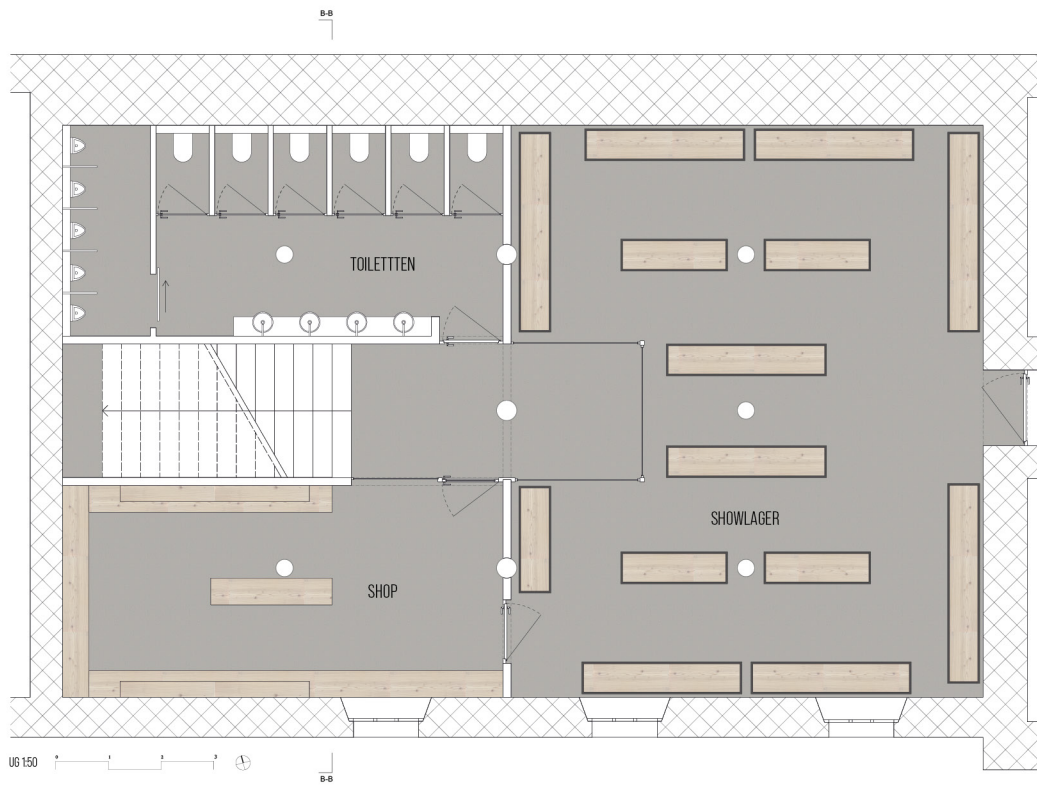
KONZEPT

Das Raumkonzept des neuen Bistros folgt den drei Leitbegriffen Symmetrie, Verbindung und Kontrast. Es entsteht ein offenes und großzügiges Bistro, wo jeder willkommen ist. Das Bistro und das Untergeschoss folgen den bestehenden Achsen im Raum und übernehmen so die bestehende Symmetrie. Der Raum erhält so Klarheit und Ruhe. Das Thema der Verbindung wird räumlich durch eine grosse Treppe, welche das Bistro im Erdgeschoss mit dem Untergeschoss verbindet, erlebbar gemacht. Im 1. Et befinden sich die Toiletten, ein Shop und ein Showlager mit Einblick in die Lagerstätte der Einmachgläser. Im rechten Gebäude befindet sich die Küche und Herstellung der eingemachten Lebensmittel. Im linken Massivbau finden Workshops und Kurse rund ums Thema „Haltbar machen“ statt. Dabei soll nicht nur das Wissen über das traditionelle Handwerk des Haltbarmachens vermittelt werden, sondern auch ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und den sorgsam Umgang mit Lebensmittel geschaffen werden. Diese gemeinsame Erfahrung des Einmachens und der nachhaltigen Ernährung schafft eine Verbindung zwischen den Bewohnern und unterstreicht die Bedeutung des Ortes als Schnittstelle zwischen verschiedenen Ländern und Kulturen. Kontraste werden im Bistro durch Gegensätze wie: massiv - filigran, hart - weich, hell - dunkel und stark - flexibel gesetzt.





Gastraum 1:33



UG 150

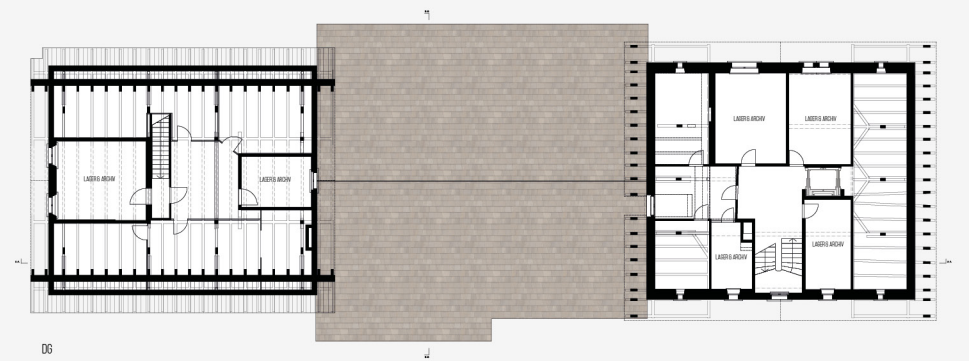
GASTROANGEBOT

Das Gastroangebot folgt dem Credo: regional, authentisch und handgemacht. Die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, Bäckereien, Metzgereien, Brauereien und Bauern ermöglicht eine regionale, saisonale und authentische Küche. Das Gastroangebot ist auf die Landschaft abgestimmt. Mittags besuchen vor allem Schülerinnen und Schüler der Gewerbeschule und Arbeitende der Industrie das Bistro halbtags für einen schnellen Lunch. Es werden jeweils zwei Menüs angeboten, einmal vegetarisch und einmal mit Fleisch. Dabei ist es gesund, erschwinglich und schnell zubereitet. Am Abend lädt das Bistro für einen längeren Aufenthalt ein. Es gibt eine größere Karte mit einer Auswahl an in Ökostoffen eingemachten Gerichten, die dem Sharing-Konzept folgen. An der Bar gibt es die Möglichkeit, Craft-Haltbar-Klassiker zu kaufen und sie entweder im Bistro oder als Take-away zu genießen. Im Restaurant wird den ganzen Tag über serviert.

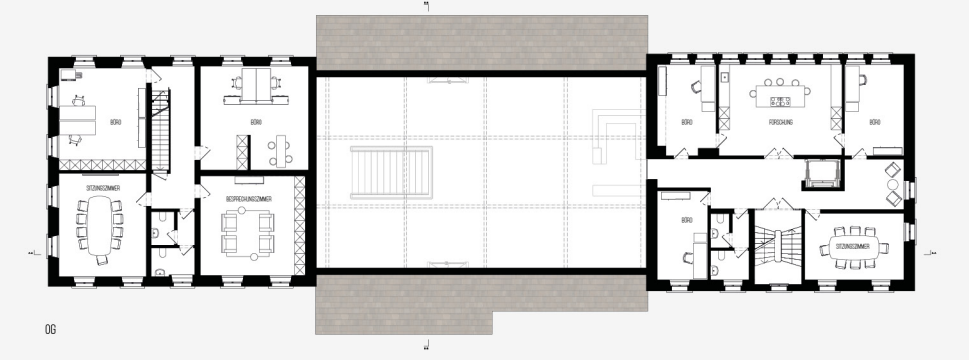
Im Untergeschoss befinden sich die Toiletten für die Gäste. Ihnen bietet sich dort die Gelegenheit, einen Einblick in die Lagerstätte der eingemachten Lebensmittel zu erhalten. Diese Lebensmittel werden in der hausgemachten Produktionsküche eingemacht und im Lager in offenen Regalen gelagert. Des Weiteren befindet sich im UG ein Shop, in dem verschiedene eingemachte Produkte gekauft werden können. Der Gang zur Toilette wird so zum Erlebnis.

- | Mittagsmenüs | Abendkarte | Haltbar Klassiker |
|--|--|--|
| gebratenes Schweinefleisch mit Kimchi
Kimchi Fried Rice mit Spiegele (Veg.)
Dessert: Chia Pudding mit Apfelkompott | Grundlage: Voralberger Stöpsler im Einmachglas
dazu eine grosse Auswahl an eingemachten im Glas | Sauerteigbrot mit Essiggurken und eingeligtem Chocorie
Joghurt mit Granola und Obst Topping
Sauerkraut Salat |

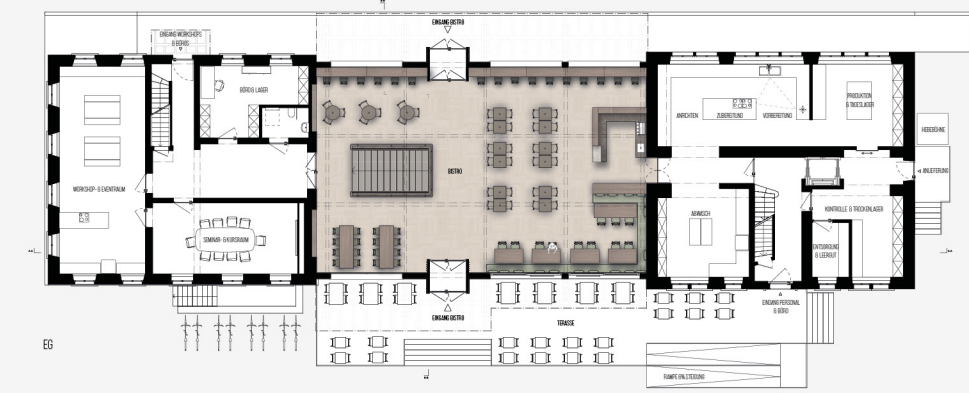
RÄUMLICHE ORGANISATION



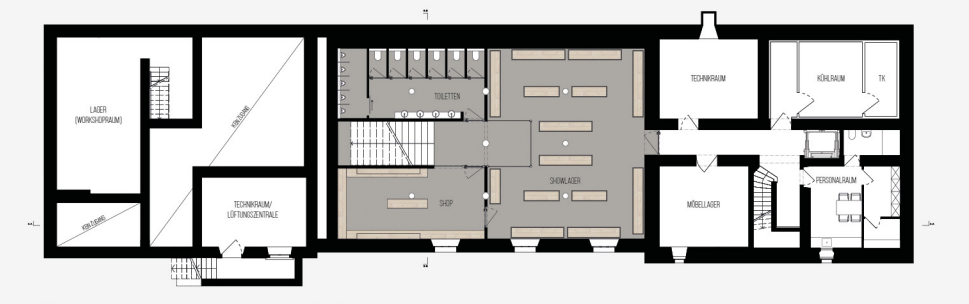
D6



G6

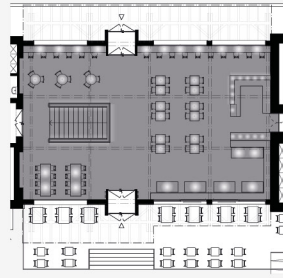


E6

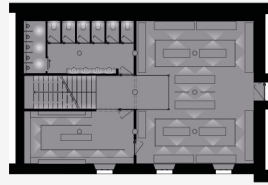


UG 150

LICHT



Licht EG 1200

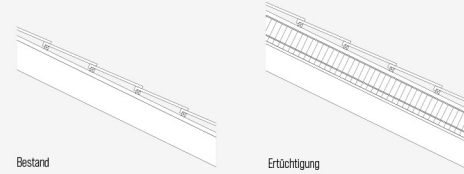


Licht UG 1200

DETAILS

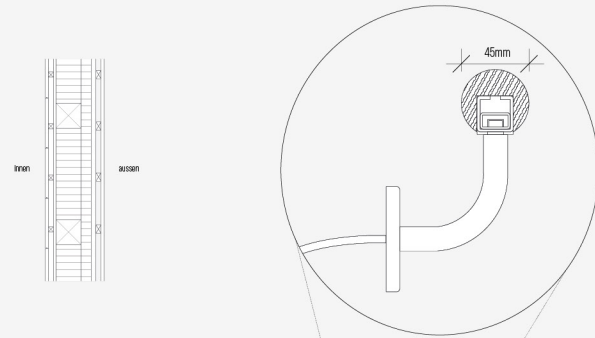
AUFSPARRÄNDÄMMUNG DACH

- Dachendeckung
- Lattung
- Unterspannbahn (Nässechutz für Dämmung)
- Steinwolle 100mm
- Dampfbremse
- Steinwolle 30mm
- Akustikdecke gelocht
- Sparren



AUFBAU AUSSENWÄNDE

- Holzfäller auf Tragleitung
- Holzfaserdämmplatten in Lattenzwischenraum
- Aussteifende und luftdichte Beplankung aus Holzwerkstoffplatten
- Holzfaserdämmstoff 150mm
- Holzfaserunterdeckplatte 60mm
- Grundlattung/Antrieblüftung
- Tragleitung
- Vorhangsfassade



HANDBLAUF | DETAIL 12

- Rundrohr aus Nussbaum massiv
- farblos gelbt
- integrierte LED Beleuchtung
- Kabelführung durch das Rohr

BODENAUFBAU

- Eichenparkett 20 mm
- Unterbau mit Bodenheizung 60mm
- PE-Folie
- Trittschallsolation 20mm
- Wärmedämmung 20mm
- Dreischichtplatte 25mm
- Holzbalken quer 210mm x 180mm, mit Mineralwolle
- Dreischichtplatte 25mm
- Verputzt

BETONTREPPEN | DETAIL 120

LEUCHTEN



1. Säge on track 3.0 LED | Wever 6 ducre | Richtstrahler Decke 6 UG
2. Diner 1.0 | Wever 6 ducre | Pendelleuchte
3. Sheik 3.0 | Wever 6 ducre | Pendelleuchte Bistro
4. LUXDOLLE smoke silver - mini | Hesse | Tischleuchte Bistro
5. Match suspended 3.0 | Wever 6 ducre | Bar

Die Grundbeleuchtung im Gastraum kann über die Deckenbeleuchtung gesteuert werden, welche mit dimmbaren Lichtstrahlern ausgestattet wird. Pendelleuchten werden über den Tischen abgehängt und kleine Akku Tischleuchten auf den flexibel verschiebbaren Bistroschalen platziert. Die Tische werden durch die Handlaufbeleuchtung akzentuiert und führt den Gast ins Untergeschoss. Über der Bar hängen filigrane Pendelleuchten und werfen direktes Licht auf die Arbeitsflächen, zudem werden mit LED Streifen die Bar Fronten und die offenen Regale beleuchtet. Im Untergeschoss wird im Shop und im Showlager mit Richtstrahlern gearbeitet, die die Einmachgläser inszenieren und dem Gast sichtbar gemacht werden.



Querschnitt BB 133

MÖBLIERUNG



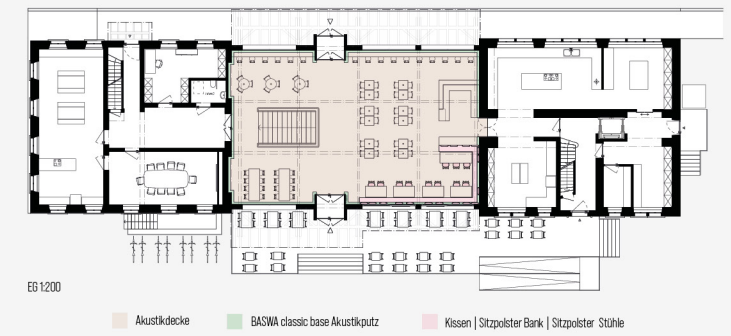
1. In Between | Stradition
2. Cena rechteckig | Zeitraum
3. Betty Chair TK2 | Stradition
4. Zenso Bistrostuhl | Zeitraum
5. Zenso Barstuhl | Zeitraum

MATERIALISIERUNG

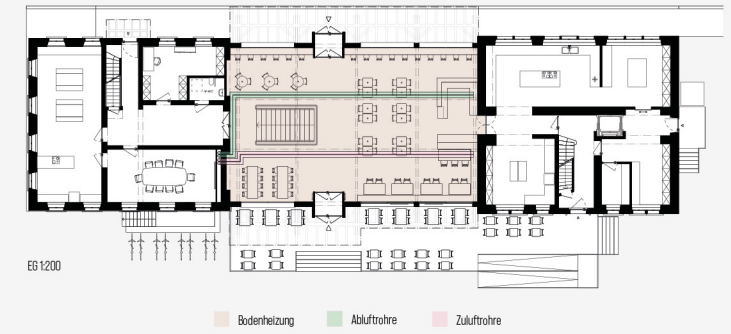


1. Oberfläche Bartheke & Treppe | Cosentino | Kira
2. Boden | Eiche weiss, geölt | Würfel Verlegeart
3. Bar Rückwand | Keramikfliesen HGK | noblesse naples gravel
4. BASWA classic base Akustikputz | RAL 070 60 10 | hellmahogany
5. Möbel- & Kissenstoff | Proof 0012 | kvadrat
6. Bistrotische, Stühle & Handlauf | Nussbaum
7. Bistrotische | Eichenholz gestrichen | dunkelgrau
8. Barstühle | Eichenholz gestrichen | salbeigrün
9. Bistrostühle | Eichenholz gestrichen | kalk

AKUSTIK



KLIMA



ABBRUCH | NEU

