

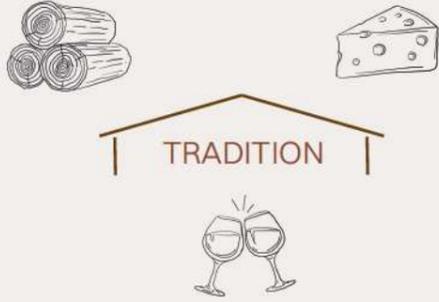
KÄSEMACHEREI

Vom Kessel in den Gaumen

Konzept

Gastronomie am Bahnhof St. Margrethen
 Der ehemalige Güterschuppen in St. Margrethen ist noch der Letzte übrige in der Schweiz, diesem soll man Sorg geben. Er liegt direkt an den Gleisen, in der Verlängerung des Bahnhofs. Rund um gibt es bereits ein paar Gastro Angebote, darunter sind wenige Cafés, diverse Bistros, Take away's und auch Restaurants mit europäischem Angeboten. Es liegt direkt an der Grenze zu Österreich und ein neues Quartier soll entstehen. Somit sind potenzielle Nutzende aus Österreich, Anwohner, Arbeitende, Schreinerlehrlinge und Lehrpersonen vom danebenliegenden Kompetenzzentrum.

Am Wochenende gibt es auch noch wenige Touristen, welche das Thermalbad besuchen. Wie kann man diese vereinen? Das ländliche St. Margrethen ist eher zerstreut aufgebaut und braucht einen Gastro-Treffpunkt. Die Schweizer Tradition soll wieder mehr zum Vorschein kommen. Sei es die Käseherstellung, die damaligen Bauten aus Holz oder gesellschaftlich, wenn man am Feierabend in der Beiz am Stammtisch etwas zu trinken bestellt. Die Käsemacherei wird das vereinen.

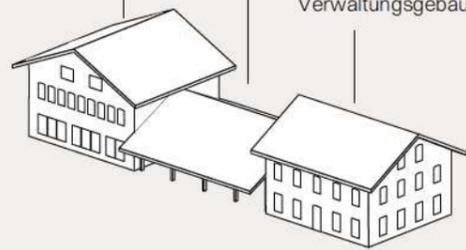


Gebäudeschema

Verwaltungsgebäude

Güterschuppen

Verwaltungsgebäude



Gliederung

Teilung

Wiederholung

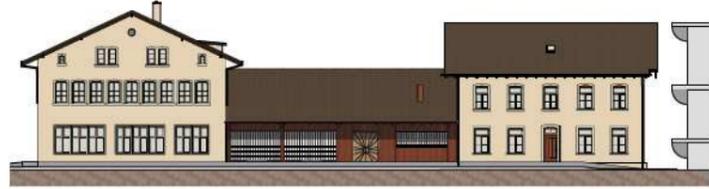
Schwarzplan 1:5000



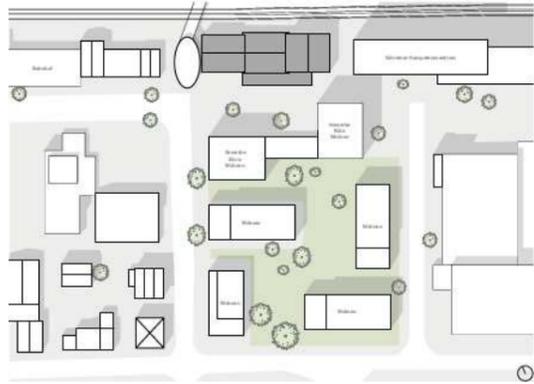
Südfassade 1:200



Nordfassade 1:200



Arealplan 1:1000



Sonnenstand



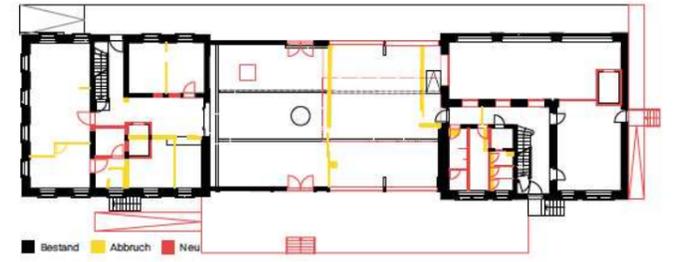
Gebäudestruktur & Zugang

Das dreiteilige Gebäude ist klar gegliedert. Zwei Teile davon richten sich parallel dem Gies entlang und eines steht quer, Richtung Dorfplatz. Ich will den Charakter der Dreiteiligkeit bestehend lassen und spürbar machen. So ist das linke Gebäude nur für die Mitarbeitenden des Restaurants oder Käseerei zugänglich, wo auch die Lebensmittel für das Restaurant angeliefert wird. Auf der rechten Seite ist das Ladeli mit der Käseerei zum Reinschauen. Im mittleren Teil, dem Schuppen, befindet sich das Restaurant, welches von beiden Seiten zugänglich ist.

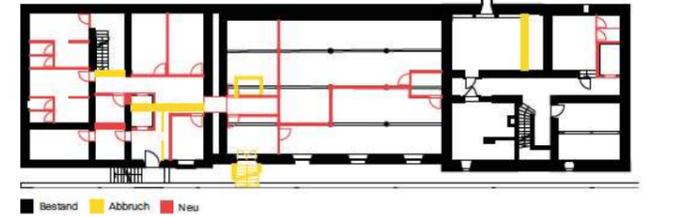
Umgebungsplan 1:200



Umbauplan EG 1:200



Umbauplan UG 1:200



So wenig wie möglich, so viel wie nötig. Die meisten Wände sowie die Treppen der beiden Massivbauten werden so belassen. Der größte Eingriff sind die zwei Lifte, um mühelos Waren vom Lager im Untergeschoss ins Erdgeschoss zu transportieren. Beim Schuppen werden im Dach die zwei Lukarnen entfernt, um die Struktur des Pfettendach besser zu zeigen. Auch wird die Scheune mit neuen Wänden und Fenstern versehen und die eine Unterteilung entfernt. Im Außenbereich wird eine Terrasse und zwei Rampen hinzugefügt.

Längsschnitt Perimeter 1:33



Gastrokonzept

Öffnungszeiten Restaurant		Öffnungszeiten Lädell		Betriebszeiten Käserei	
Mo	geschlossen	Mo-Fr	8:30-18:00	Mo-Fr	7:00-16:00
Di-Fr	8:30-22:00	Sa	9:00-12:00		
Sa & So	11:00-20:00	So	geschlossen		

Menu Mittag	
Vorspeisen	1 Brie im Bätterteig mit Endiviansalat 2 Käsesuppe 3 Käserollen frittiert
Hauptgänge	1 Käse-Rösti mit Spiegelei & Speck 2 Gemüseauflauf 3 Cordon-bleu mit Pommes allumettes
Dessert	1 Cheese-cake 2 Käseplatte 3 Frucht-Molkefrucht

Überall hat's Käse drin. In der Küche wird der hausgemachte Käse in verschiedenen Formen und Konsistenzen angeboten. Ob als leichte Vorspeise, urchiger Hauptgang oder cremiges Dessert, alles ist möglich. Die Speisen werden nach Saison angepasst. Am Mittag werden 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 3 Desserts zur Verfügung gestellt, welche beliebig kombiniert werden können, weil die Zeit oft begrenzt ist. Hier steht es den Kunden frei, direkt beim Servicepersonal oder online über einen QR-Code zu bestellen. Das Essen wird gebracht und auch wieder abgeräumt. Am Abend wird eine à la Carte Auswahl angeboten und ist nur bedient. Zum Znacht kann auch nur ein Kaffee in der Lounge, oder am Abend ein Glas Wein am Stammtisch genossen werden.

Materialien

Die Dachkonstruktion des Schuppens besteht aus alten Tannen-Balken, welche ihren Charakter behalten sollen und somit gebürstet und natur geölt werden. Der Boden wird im selben Look aufgearbeitet und die Wände in einem warmen beige gestrichen. Als leichter Kontrast bestehen die neuen Möbel und vertikalen Leisten aus Weisstanne, weiss geölt. Das Kupfer vom Kaminfeuer ist vom traditionellen Käse-

herstellung abgeleitet. Eine Verfärbung durch die Hitze des Feuers als Patina ist gewünscht. An der Theke wird eine weitere Eigenschaft des Kupfers hervorgebracht, die einfache Rohbearbeitung, weil es eher ein weiches Metall ist. Darum ist die Verkleidung gestanz und gebogen, um einen verspielten Effekt zu erzeugen. Der Stoff von den Bänken nimmt die Farbe des Kupfers auf.



- 1 Fichte „Altholz“ Dachkonstruktion & Boden
- 2 Weisstanne, weiss geölt Möbel, vertikale Leisten
- 3 Stoff kvadrat, Maple, 632 Polsterung Bänke
- 4 Kupfer gebürstet Kaminabzug & Bar
- 5 Gubenstein dunkel (CH), geschliffen Kaminfeuer & Abdeckung Bar
- 6 Kupfer Streckmetall Verkleidung Bar
- 7 Verputz RAL 1015 Hellfeinbein Mineralfarbe gestrichen, Wand
- 8 Filz kvadrat, Divina Melange 3, 227 Vorhänge Windfang
- 9 Metall anthrazit pulverbeschichtet Kaminfeuer & Details

Möbliering

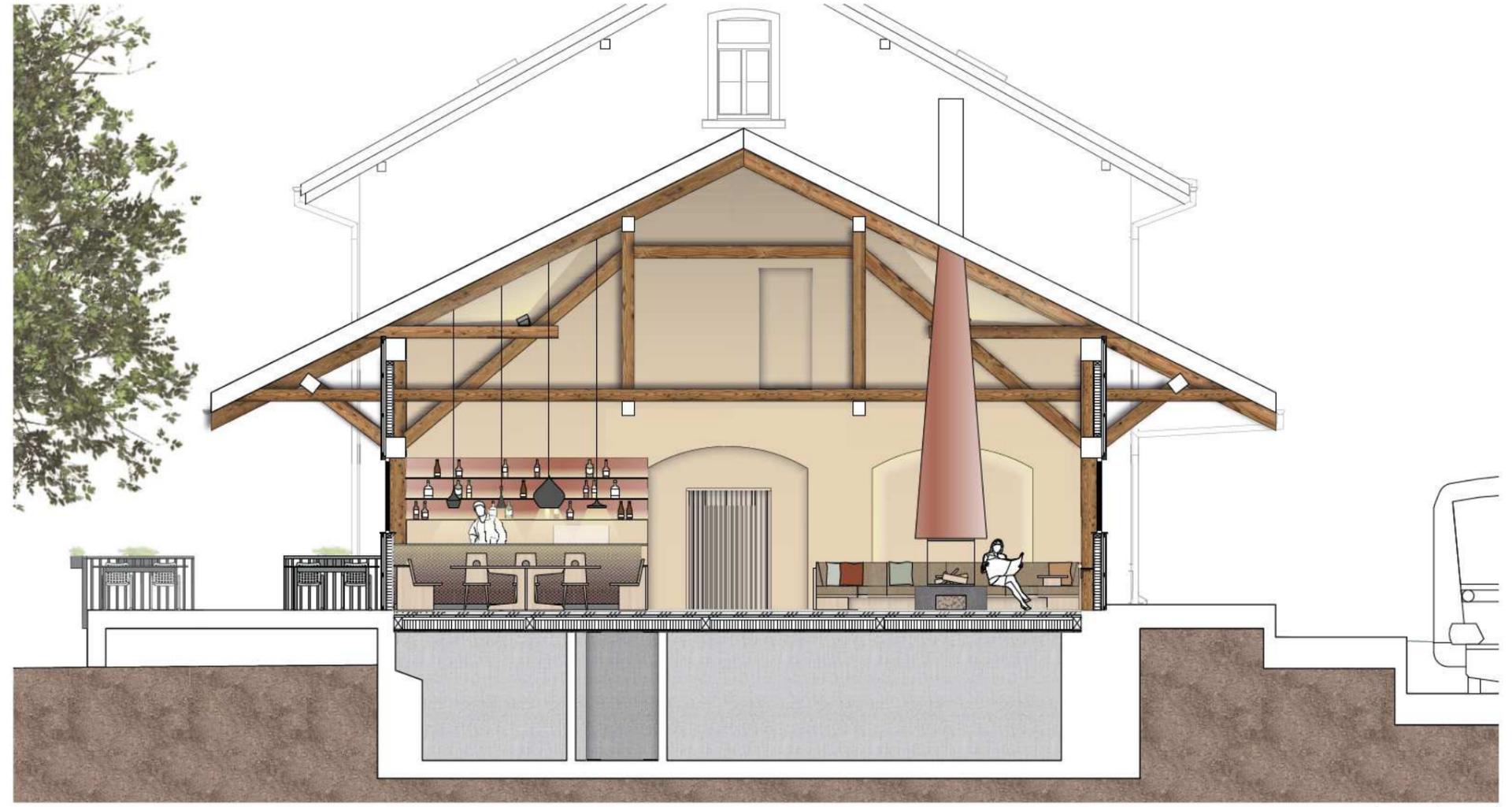
Die traditionellen Bauernstühle werden hier neu interpretiert und schlichter gehalten. Die Stühle und Tische sind selbst designt, darum werden sie von einer Schreinerei spezialangefertigt.

Die sichtbaren Verbindungen heben das Handwerk hervor. Im Außenbereich wird als Kontrast zum Innenbereich mit Grautönen gearbeitet. Ebenso gilt der Landi-Stuhl als Schweizer Klassiker.



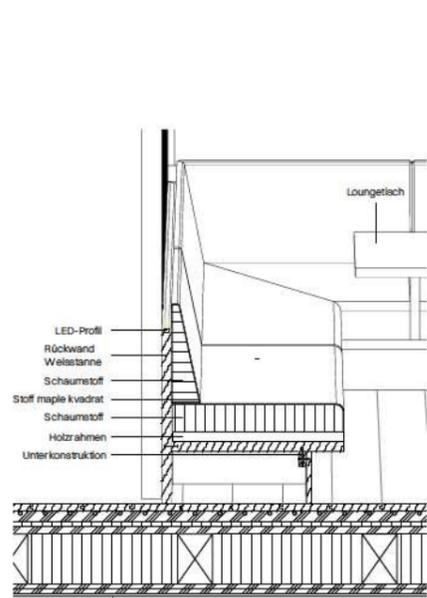
- 1 Belleville Table von Vitra Aussenstisch
- 2 Landi-Stuhl von Vitra Aussenstuhl
- 3 trh t-700 von Horgenglarus Salontisch

Querschnitt 1:33

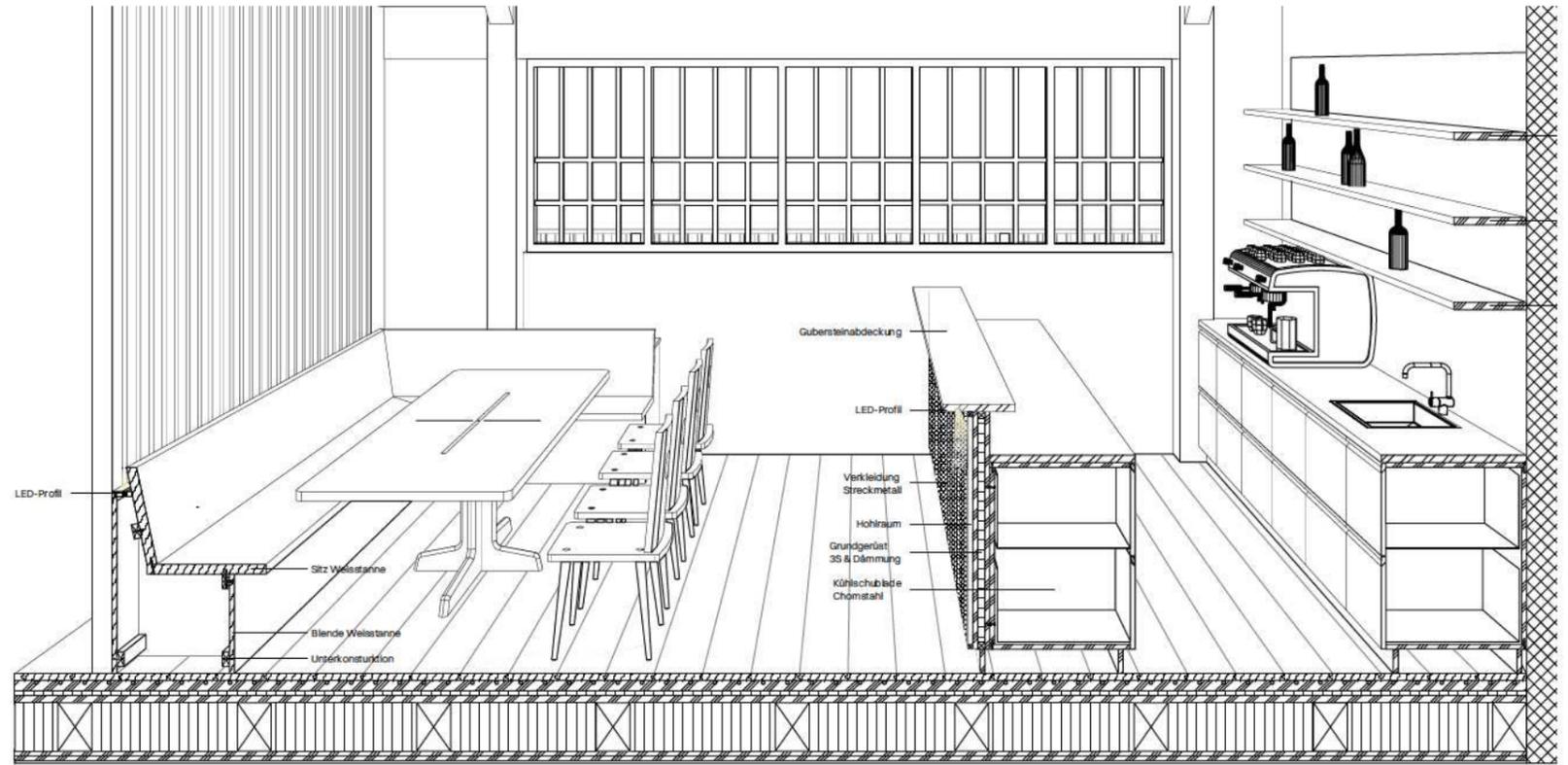


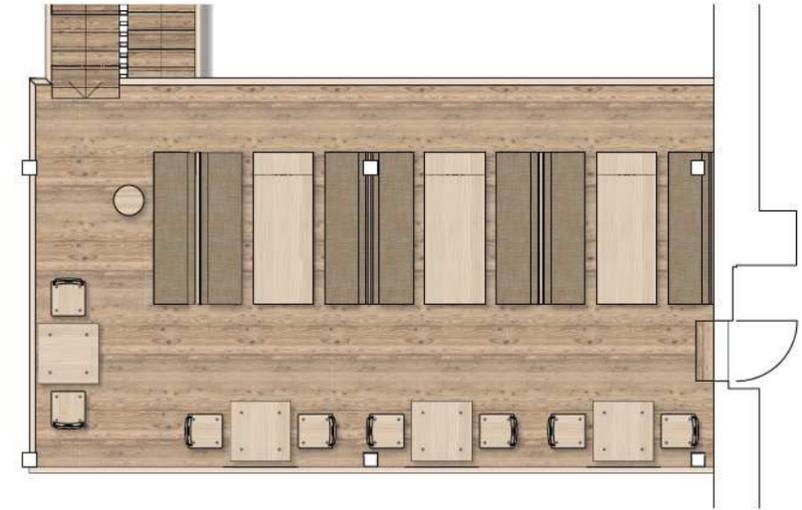
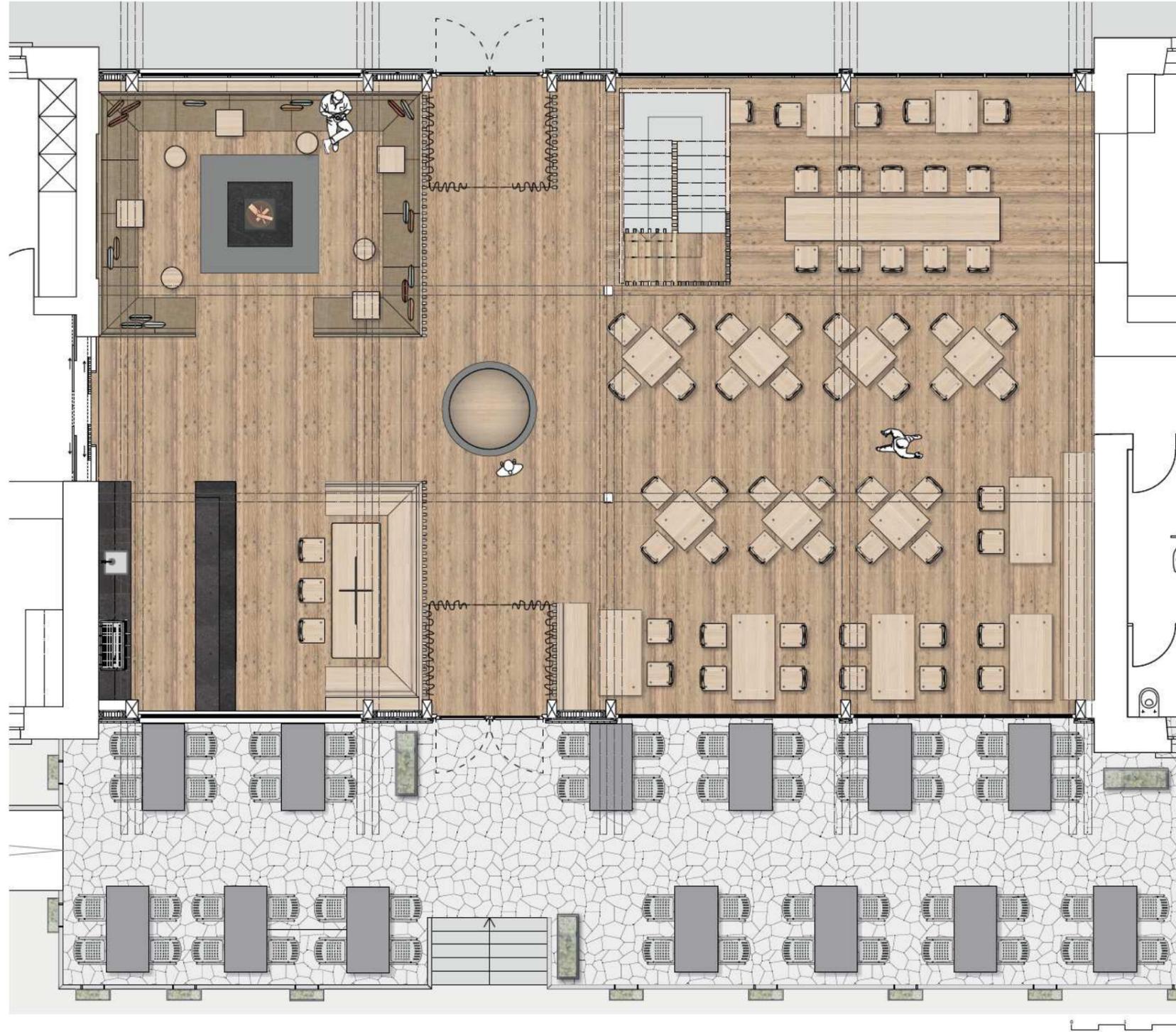
Detail Lounge 1:10

Die Konstruktion der Sitzbänke besteht aus 4 cm dicker Weisstanne, welche gestemmt und verleimt wird. In der Stirnkante der Rückwand wird ein LED-Profil eingelassen und mit einem Diffusor bedeckt, damit es nicht blendet. Die vertikalen Leisten werden von innen unter der Bank angeschraubt und seitlich am bestehenden Pfosten fixiert. Das Polster bei der Lounge ist mit Klett auf dem Holz befestigt.



Detail Stammtisch & Bar 1:10



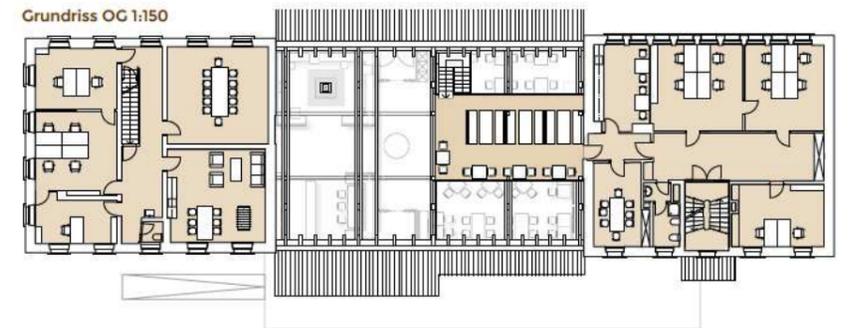


Raumkonzept/Dramaturgie

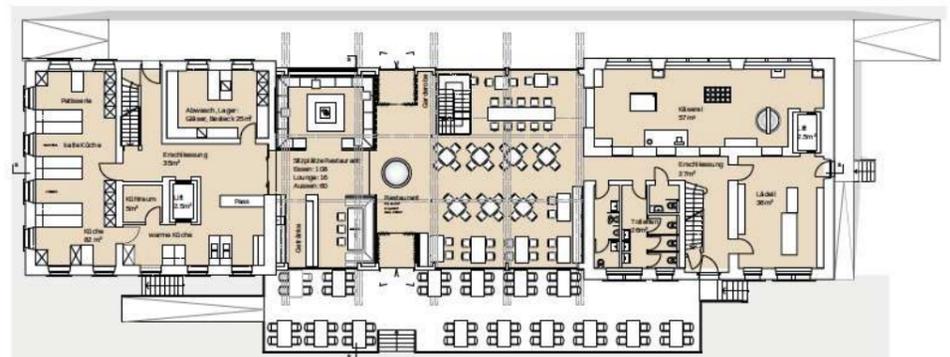
Der Gastrobereich ist in 2 Zonen unterteilt, welche auf das Raster des Schuppens laufen. Ein Bereich geschlossener, mit Stammsisch, Cheminée und Lounge zum Verweilen, der Andere offener mit mehr Flexibilität zur Gestaltung. Die Zonen werden klar durch Durchgänge getrennt. Betritt man den Schuppen ist man zuerst durch die Vorhänge und den Zwischenboden als Decke gefasst. Geht man nun

weiter, wirkt der Raum durch die vertikalen Leisten offener, welche je nach Blickwinkel mehr oder weniger Sicht durchlassen, bis hin zum ganz offenen Bereich, von allen Seiten erreichbar, das Zentrum des Raumes. Man wird sofort auf den hauseigenen Käse aufmerksam gemacht. Diese Fenster sind rund und heben sich so bewusst von der restlichen Gestaltung ab.

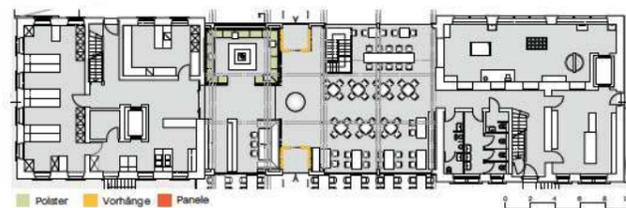
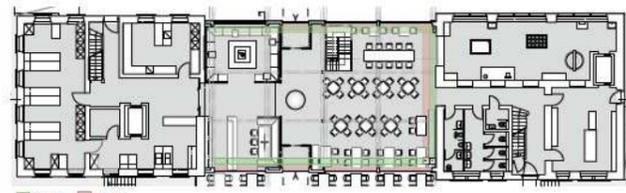
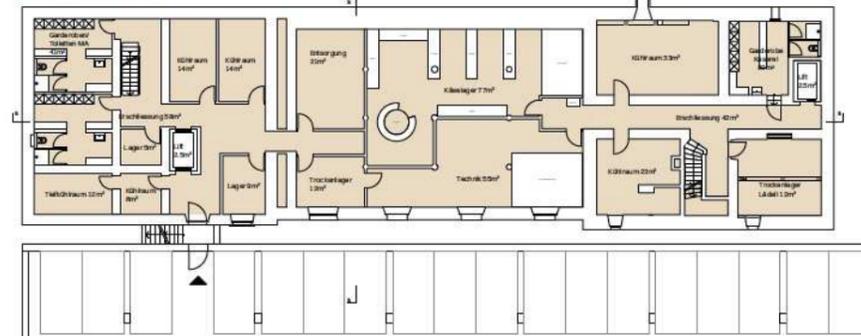
Grundriss OC 1:150



Grundriss EG 1:150



Grundriss UG 1:150



Gebäudetechnik

Die Lüftungsanlage mit einem Querschnitt von 30 x 50 cm werden von der Zentrale im UG in den Gastraum geführt. Die Zuluft wird längs im Boden vom Erdgeschoss verlegt und die Abluft verläuft über das Dach. Sie wird vertikal an den Wänden der Verwaltungsgebäude hoch geführt. Diese Positionen fördern eine gute Luftzirkulation und verhindern Gestank oder stehende Luft. Für die Toiletten, Gastküche und Käserei werden jeweils separate Anlagen verwendet, welche durch Fachplaner entstehen. Ebenso wird ein Fachplaner für den Brandschutz beigezogen. Der Bodenaufbau inkludiert eine Bodenheizung.

Licht

Im Gastraum wird eine warme Atmosphäre durch gedämpftes Licht erreicht. Zonierungen werden jeweils hinter den Balken mit durchgezogenen LED-Bänder gesetzt. Bei der Theke wird das gleiche Kupferblech beleuchtet und Pendelleuchten betonen die Raumhöhe. Als dekoratives Licht und zur Ästhetik, wie auch der physischen Wärme, dient der warme Schein des Feuers. Die Balkenstruktur wird mit Strahler beleuchtet und übernimmt so gleich die Funktion des Grundlichts. Die Pendelleuchten im offenen Essbereich sind aus Leintüchern gestaltet, welche bei der traditionellen Käseherstellung gebraucht wurden, um den Käse vom Kessel in die Formen zu füllen. Sie werden in Gruppen zusammengeführt. In der Küche sowie Käserei soll im Gegensatz eine frische und kühle Atmosphäre herrschen, welche durch Fachplaner kalkuliert wird.

