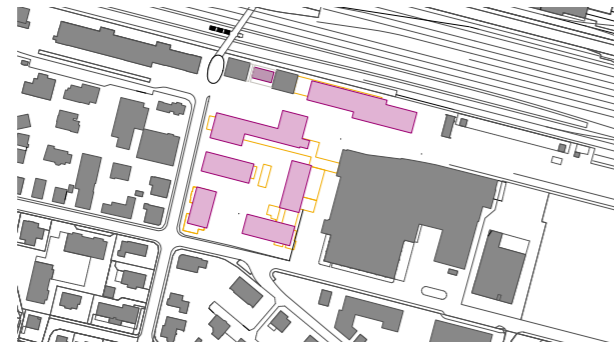


POLYPHONIE

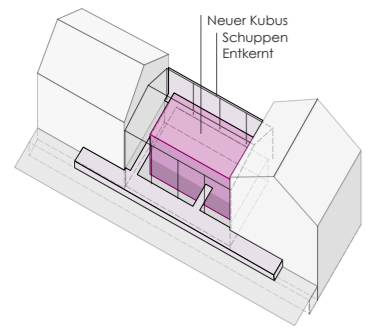
Alt trifft auf Neu:
Architektonische Transformation
in St. Magrethen

In St. Magrethen steht eine bedeutende Veränderung bevor: Ein neues Quartier soll vor dem Güter- und Zollschruppen entstehen und den neuen Bahnhofplatz des Ortes bilden. Mein architektonischer Ansatz besteht darin, den alten Zollschruppen zu entkernen und nur die markanten Balkenlagen sowie die Außenwände des Kellers zu erhalten. In den so entstandenen Raum wird ein eigenständiger Kubus integriert, der den Kontrast zwischen Alt und Neu verdeutlicht. Dieser Kubus symbolisiert den Fortschritt und die Innovation des neuen Quartiers und wird mit seinem modernen Design und vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten zu einem attraktiven Zentrum des Platzes vor dem Güter- und Zollschruppen, das Besucher anzieht und belebt. Das Projekt vereint die Geschichte des Ortes mit der Zukunftsvision des neuen Quartiers und schafft eine einzigartige Verbindung von Alt und Neu.

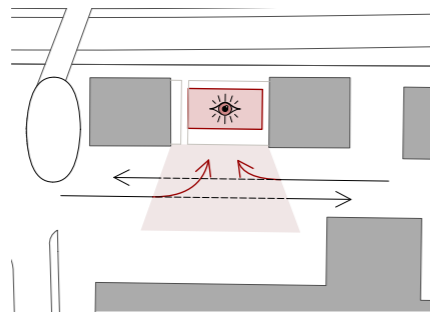
Neu geplantes Areal ALP



Schema Gebäude Zoll und Güterschruppen



Kernidee des neuen Kubus



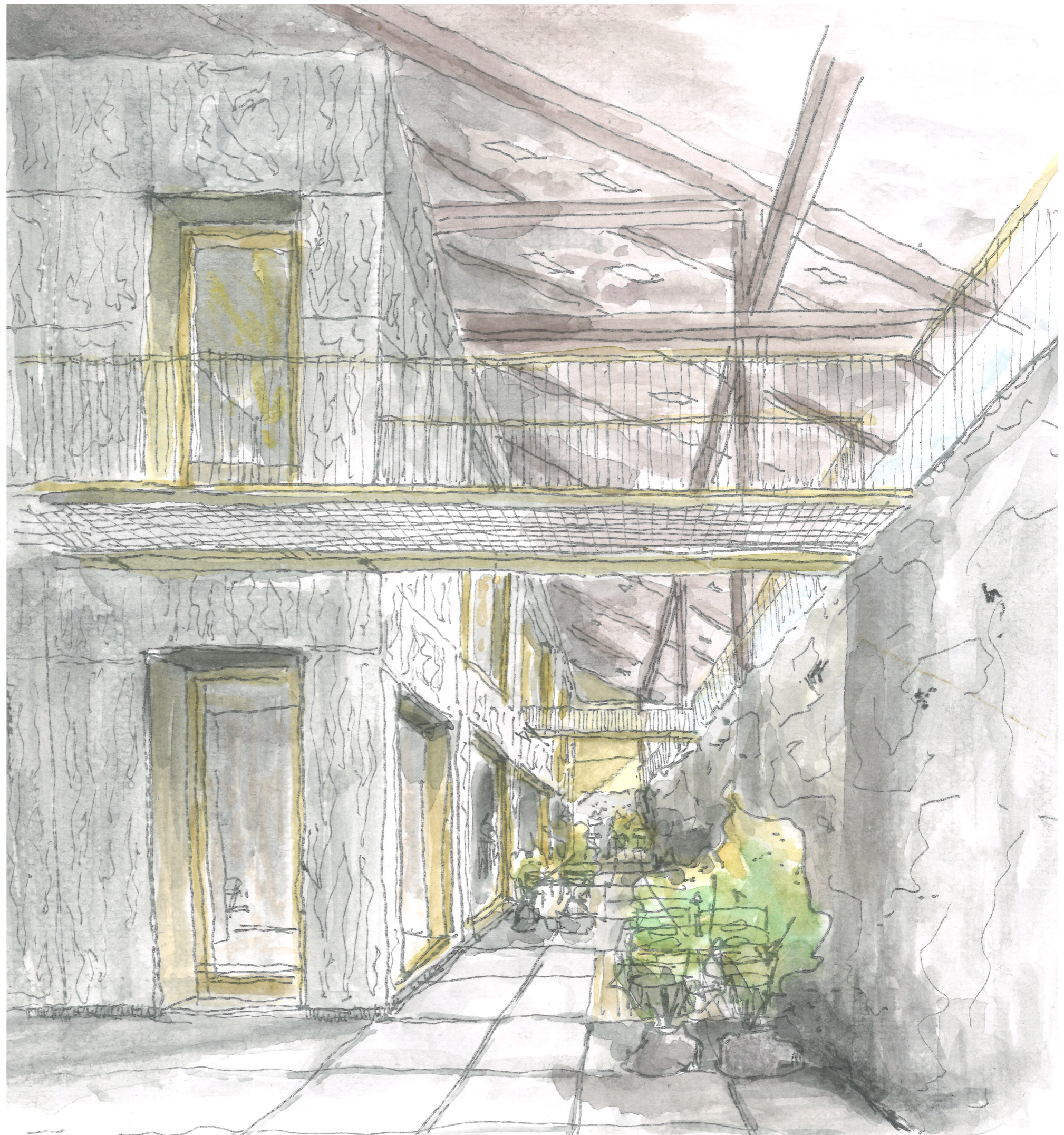
Umgebungsplan 1:200

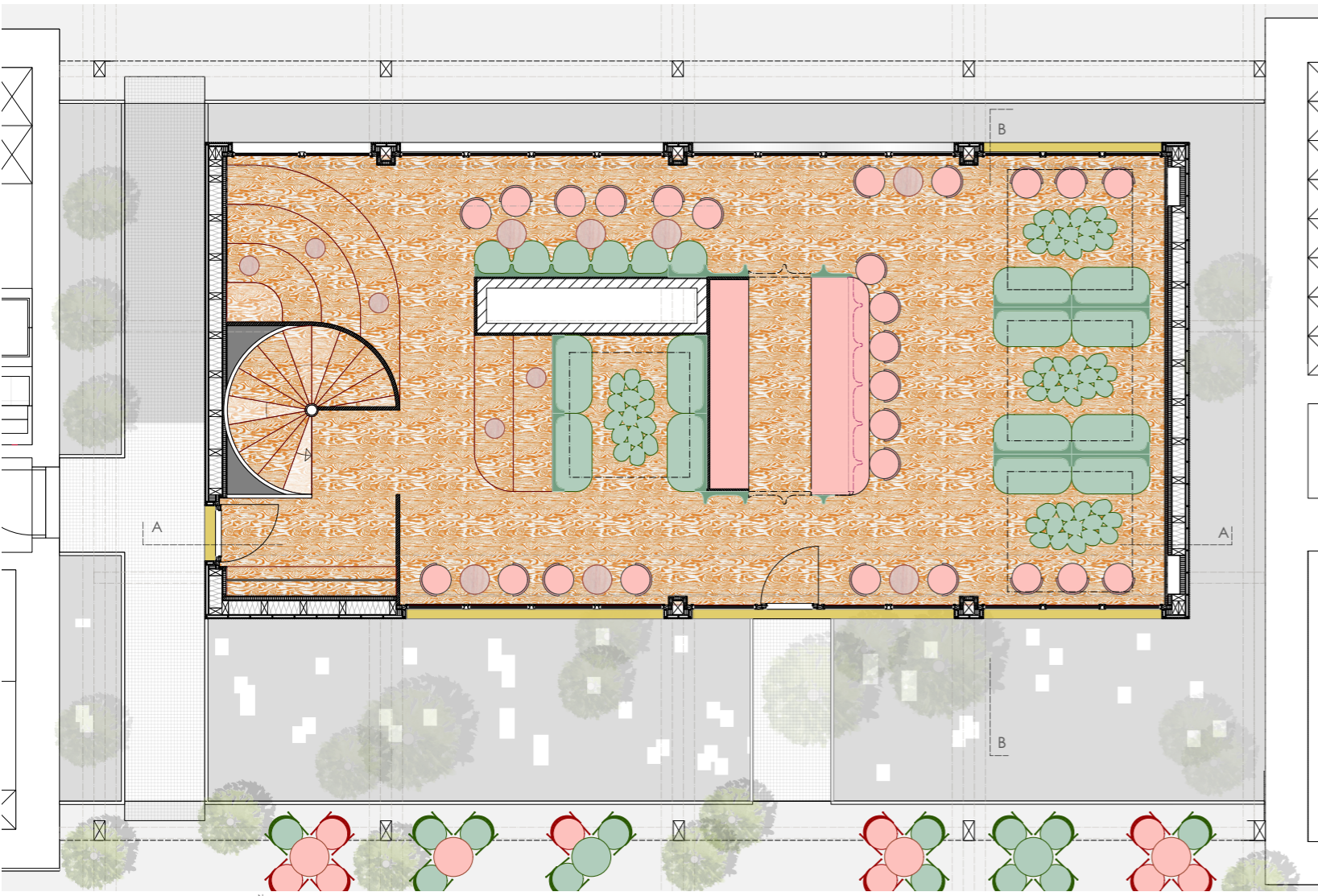


Südfassade 1:200



Nordfassade 1:200





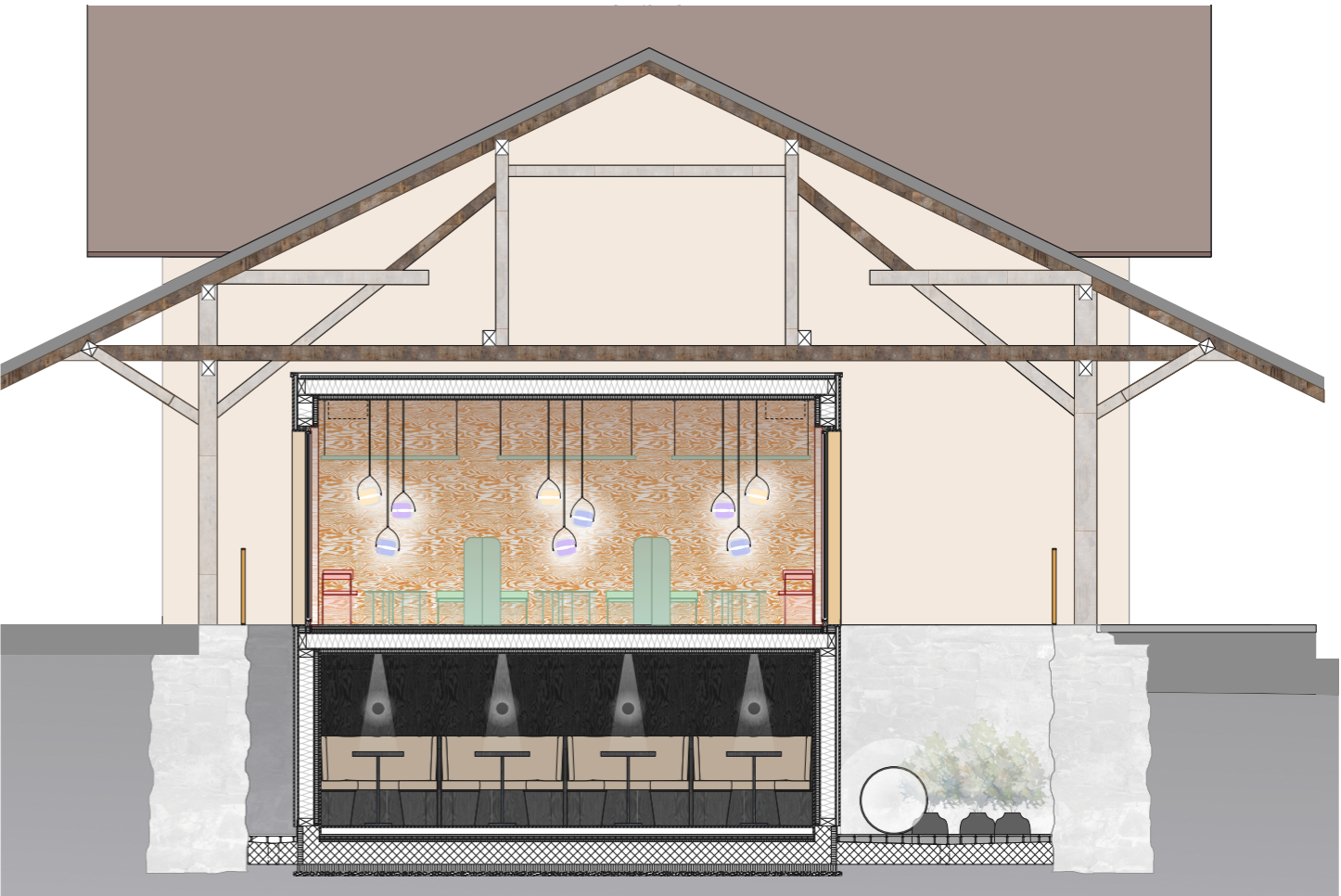
Grundriss Perimeter Edgeschoss 1:33



Visualisierung Café/Bar



Perimeter Schnitt A 1:33



Perimeter Schnitt B 1:33

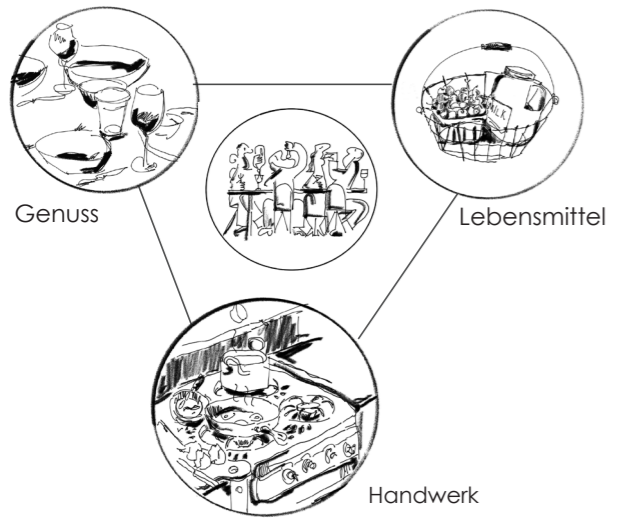
POLYPHONIE

Gastrokonzept:

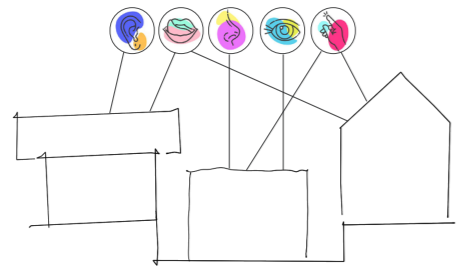
Bei der Analyse der Gastronomieszene in der Region und Umgebung wurde schnell klar, dass das Angebot bereits vielfältig ist. Aus diesem Grund habe ich mich dazu entschieden, eine kulinarische Heimatstätte zu errichten. Mein Gastronomie-Konzept dreht sich um die Schaffung einer kulinarischen Erlebniswelt, in welcher die Besucher die Vielfalt der kulinarischen Genüsse, das Handwerk und die Bedeutung der Lebensmittel erlebbar gemacht wird. Der Fokus liegt darauf, diese Elemente auf verschiedenen Ebenen sichtbar, riechbar und spürbar zu machen. Das Herzstück des Konzepts bildet der neue Kubus im Zoltschuppen, wo das Handwerk des Kochens, Bartendings und der Barista-Kunst visuell präsentiert wird. Dieser Kubus dient als visueller Anziehungspunkt und schafft Neugierde für kulinarische Erlebnisse die in den weitem Gebäudeteilen stattfinden.

Diese Erlebnisse sind unterteilt in:
 Haus 1 Lebensmitteladen/ Restaurant Zoltschuppen Showkitchen /Cafe Bar
 Haus 2 Kochatelier

Kulinarische Idee



Gestaltungskonzept



Material und Möblierung



- 1 Sperrholzplatte gebeizt (schwarz, grau, orange)
- 2 Leder beige
- 3 Steinzeugplatte grau
- 4 Stuhl mit Webereinsatz
- 5 La Concliarie, Dorothée Delaye
- 6 Beistelltisch Angelo M. Leo Aerts
- 7 Capsula Triangle PC943, Lucie Kaldava
- 8 Rose Maija, Ilmari Tapiovaara
- 9 Cafetisch Eggs, Giorgio Soressi
- 10 „O“ Argenteide
- 11 Hray Gardenstisch, Kartell
- 12 Sacconca, Kave Home
- 13 verbranntes Holz, lakiert

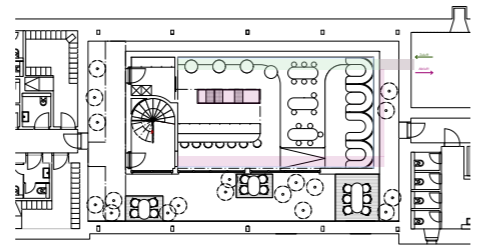
Menu Angebot

Restaurant Angebot
Abend:
 Koch Choice
 À la carte (wechselndes Angebot)

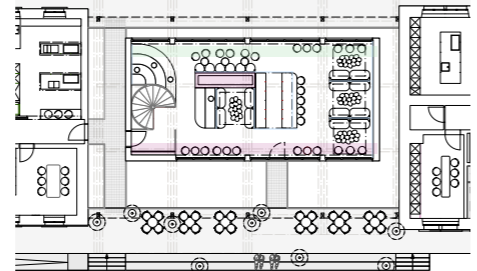
Show Kitchen:
Mittag und Abend:
 - 5-6 Menus vom Feuer (Fleisch und Gemüse)

Cafe/ Bar:
Tag: Cafe und limitiertes Gebäck
Abend: Bar und kleines Aperoangebot

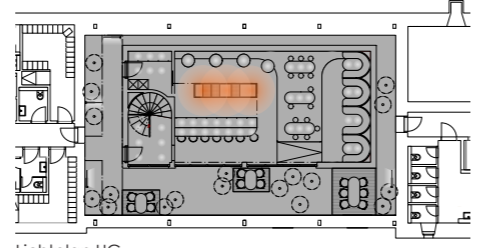
Kochatelier:
 Buchbar für Kurse und Weiterbildungen
 Clubs



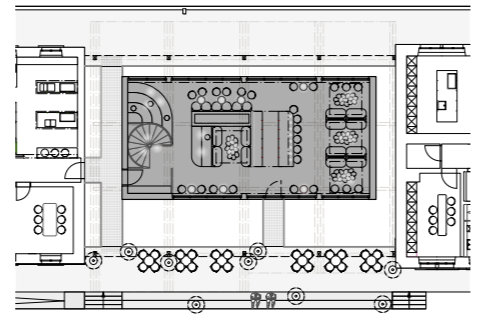
Lüftung / Akustik UG



Lüftung / Akustik EG



Lichtplan UG

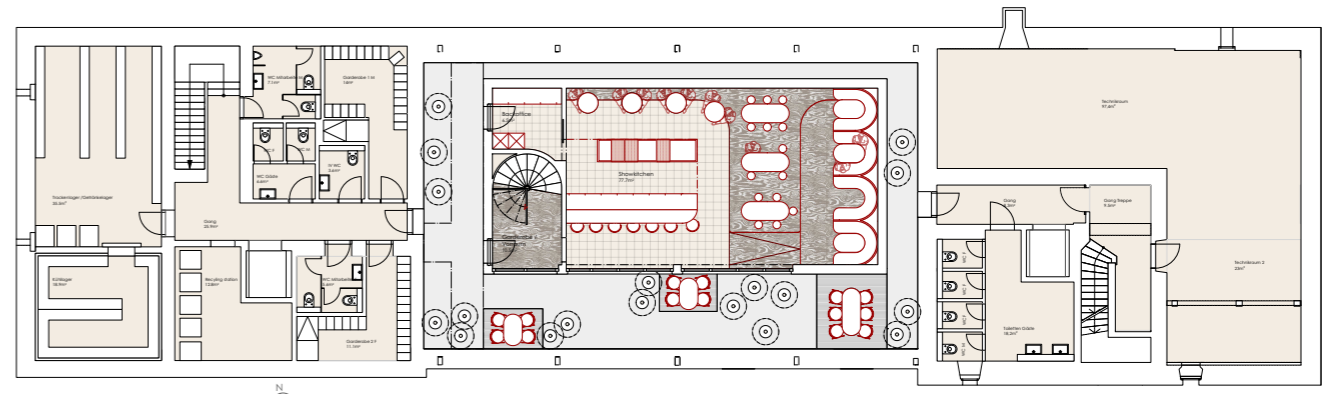


Lichtplan EG

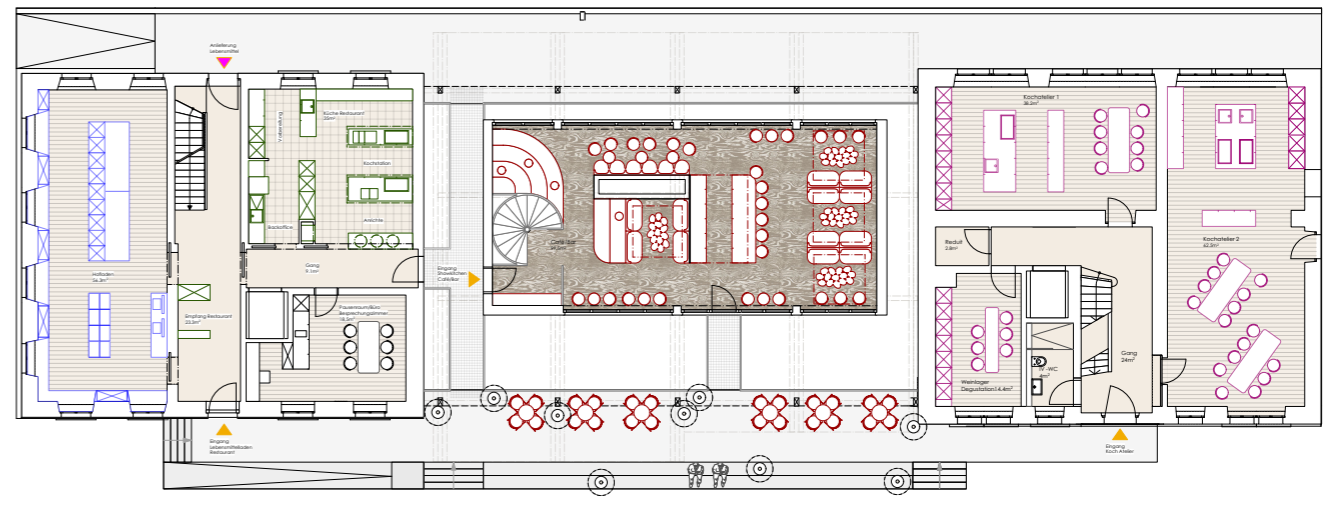
Lüftung (grün /rot)
 Die Lüftungsgewebe werden vom Untergeschoss (UG) des Technikraums in den neuen Kubus geführt. Die Röhre verläuft sichtbar an der Decke entlang und dient dazu, die Luftzirkulation zwischen dem Technikraum und dem Gastraum der Showkitchen sicherzustellen. Zusätzlich werden weitere Leuchten in der Aussenfassade des Kubus in den oberen Stock geführt. Auch hier sind die Leuchten sichtbar an der Decke der Cafe-Bar verlegt. Die Lüftungsanlage wird einen Querschnitt von 1,2 m² auf. Dadurch wird eine effektive Belüftung gewährleistet. Die Feuerhebel im Untergeschoss wird über ein akustisches Cheminée abgeführt. Für dessen Planung ein externe Spezialist für Cheminees hinzugezogen werden soll.

Akustik (blau)
 Die Sperrholzplatte spielt eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung meines Raumes, daher habe ich gestrichelte akustische Maßnahmen ergriffen. An der Decke und den Wänden im Untergeschoss der Showkitchen wurden leichte Lochungen mit dahinterliegenden Dämmung angebracht, um das Flatterecho zu reduzieren. Da in diesem Raum nur wenige Stühle oder Hockerstühle vorhanden sind, die den Schall absorbieren könnten, war dieser akustische Eingriff besonders wichtig. Im Obergeschoss hingegen sind die Bar und die Kasse akustisch verkleidet, um störende Geräusche zu minimieren. Dadurch wird im Obergeschoss eine angenehme akustische Umgebung geschaffen.

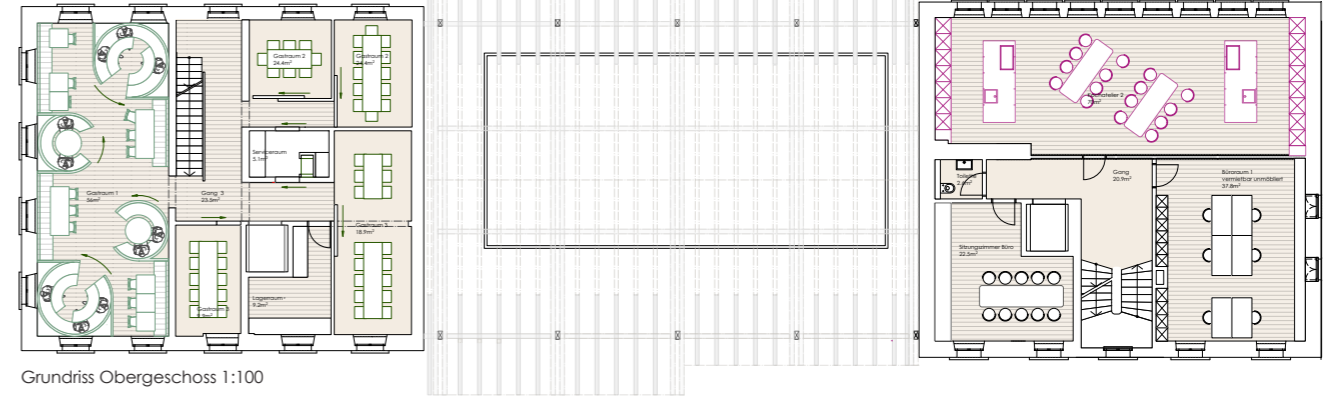
Betriebliches und Räumliches Konzept



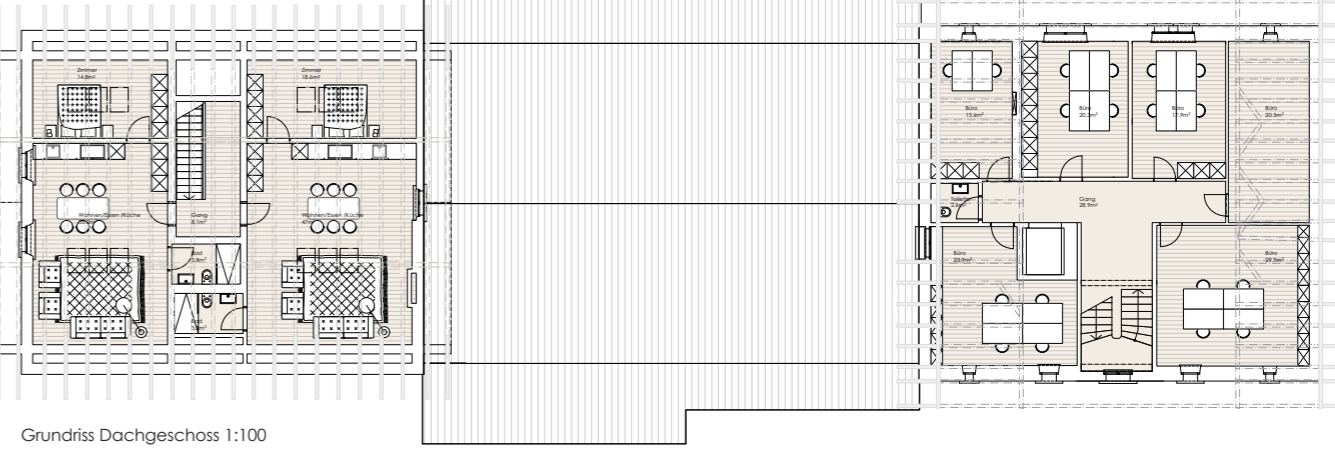
Grundriss Untergeschoss 1:100



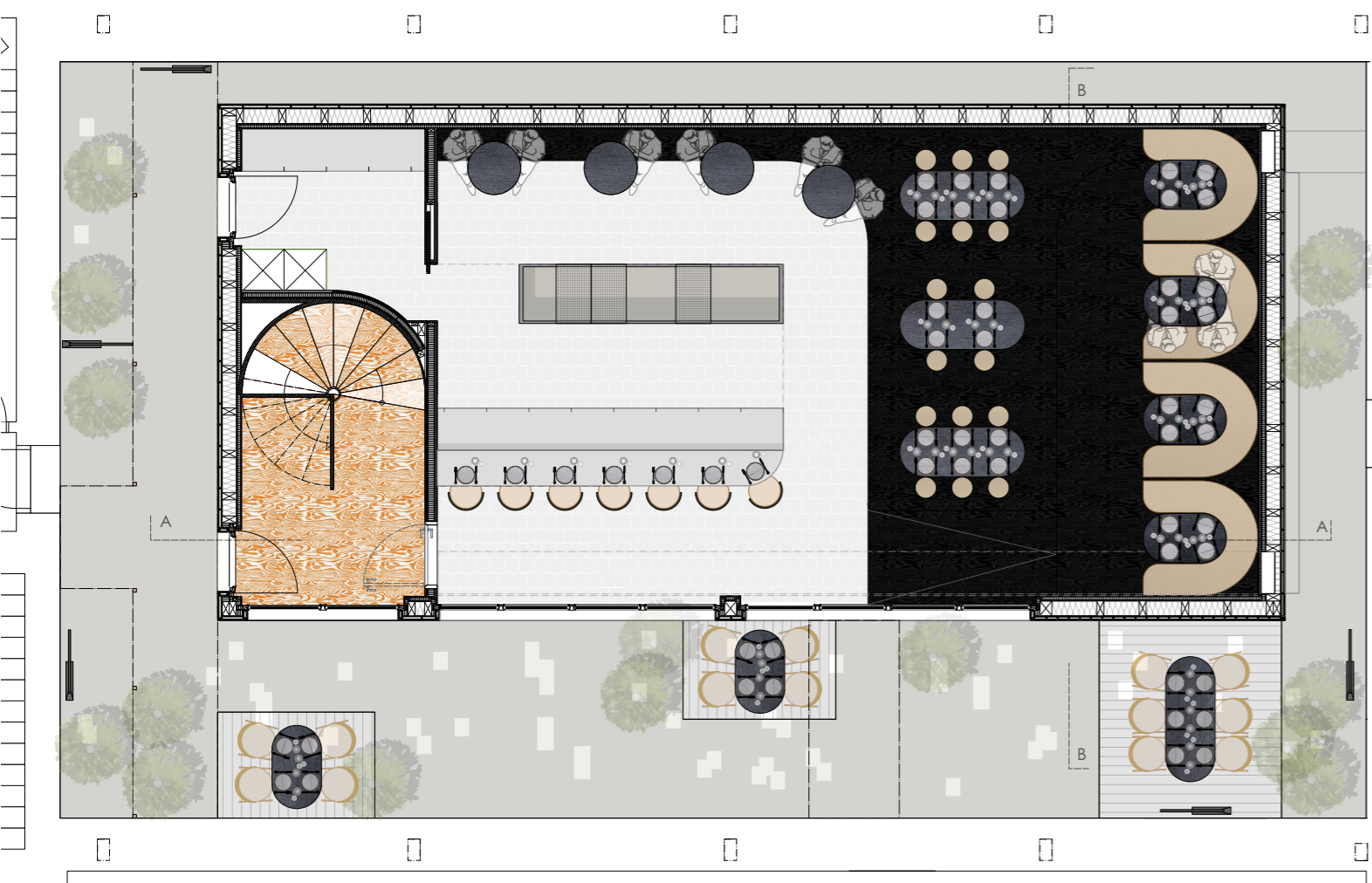
Grundriss Erdgeschoss 1:100



Grundriss Obergeschoss 1:100



Grundriss Dachgeschoss 1:100



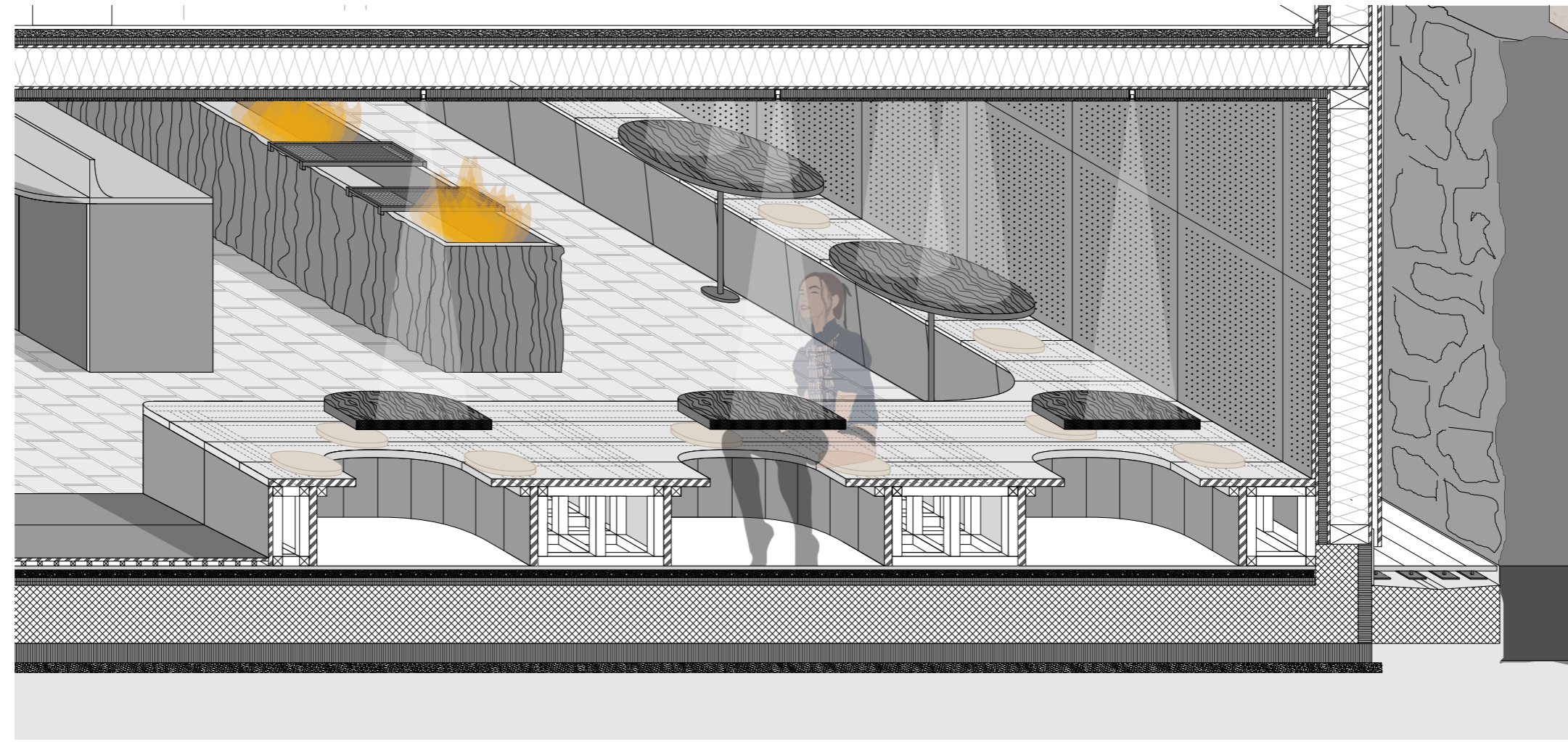
Visualisierung Show Kitchen

Grundriss Perimeter Untergeschoss 1:33

Umbaupläne UG-DG und Schnitt A



Detailplan 1:10 Schnitt durch Sitzmöbel im Untergeschoss



Aufbau Detail

Decke und Bodenaufbau:	20cm
Spertholzplatte gebelst	40cm
Isolierschichtung mit Bodenheizung	
PE Folie	20cm
Dämmung	20cm
Stützwand	20cm
3-Schichtplatte	1,5cm
Balkenlage ausgedämmt	20cm
3-Schichtplatte	1,5cm
Akustik (Dämmperimeter)	4,5cm
Spertholzplatte gestrichl	20cm
Wand:	
Spertholzplatte gebelst	20cm
Isolierschicht	4,5cm
3-Schichtplatte	1,5cm
3-Schichtplatte	1,5cm
Balkenlage ausgedämmt	20cm
3-Schichtplatte	1,5cm
Leitung	3cm
Spertholzplatte Fassade	20cm

*Spot: Verleifte einlege und Wabenmetall gegen dicken drehen Blick in die Leuchte drück

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel POLYPHONIE
Untertitel Gastronomie am Bahnhof St. Margrethen.
Diplomandin/Diplomand Kunovic, Oliva
Bachelor-Studiengang Bachelor Innenarchitektur
Semester FS23
Dozentin/Dozent Hürlimann, Magdalena
Expertin/Experte Baenziger, Rémy

Ort, Datum Horw, 16.06.2023
© **Oliva Kunovic, Hochschule Luzern – Technik & Architektur**

Alle Rechte vorbehalten. Die Arbeit oder Teile davon dürfen ohne schriftliche Genehmigung der Rechteinhaber weder in irgendeiner Form reproduziert noch elektronisch gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Sofern die Arbeit auf der Website der Hochschule Luzern online veröffentlicht wird, können abweichende Nutzungsbedingungen unter Creative-Commons-Lizenzen gelten. Massgebend ist in diesem Fall die auf der Website angezeigte Creative-Commons-Lizenz.