

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel Wohnen in der neuen Spitaltrotte

Diplomandin/Diplomand Rechsteiner, Lara Alina

Bachelor-Studiengang Bachelor Architektur

Semester FS25

Dozentin/Dozent Meister, Marianne

Expertin/Experte Rolli, Rina

Ort, Datum Walterswil SO, 13.05.2025

© Lara Alina Rechsteiner, 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.

Abstract Deutsch (max. 1000 Zeichen)

Der Altbau des Kantonsspital Baden wird in ein Weingut transformiert. Aus den Potentialen des Gebäudes und dessen Fassade entsteht eine Koexistenz von Wohnen und Produktion, wodurch der Wert des Verborgenen aufgezeigt wird.

Der Neubau des Akutspitals macht den Altbau obsolet. Diesem soll nach der Schadstoffsanierung eine neue Nutzung zugeführt werden.

Dättwil – als ehemaliges Bauerndorf mit fragmentarisch erkennbarem Dorfkern – ist heute ein Stadtteil der Gemeinde Baden, gelegen an einer Seitenmoräne zwischen dem Reusstal und dem Westhang des Heitersbergs im Osten des Kantons Aargau. Zahlreiche bezugslose Siedlungsstrukturen und Nutzungsbereiche ordnen sich um den ehemaligen Dorfkern an. Eines der Fragmente stellt das orthogonal Nord-Süd ausgerichtete Areal des Kantonsspital Baden dar.

Das Projekt Wohnen in der neuen Spitalrotte soll eine Auseinandersetzung mit dem Vorhandenen ermöglichen – mit den verbauten Materialien ebenso wie mit der Geschichte der Region. Dabei soll die Identitätsbildung gefördert werden, zukunftsfähige Lebensräume geschaffen und dem sich gegenseitig befruchtenden Nebeneinander von Wohnen und Produktion Beachtung geschenkt werden.

Der Fokus besteht darin, den KSB-Altbau in ein sich dem Rebbau widmendes Areal zu transformieren und mit Wohnraum zu ergänzen. Die Rebbautradition der Region und die geschichtliche Verknüpfung mit dem Spital sollen aufgegriffen, vermittelt und zeitgemäss übersetzt werden.

Die unklare, funktionelle Adressierung des Bestandes aufgrund der Spitalnutzung bildet die Basis des Untersuchungs, wie entsprechend den neuen verschiedenartigen Nutzungen Zugänge und Ankunftsorte über den Freiraum als verbindender Raumkörper geschaffen werden können. Diese sollen als Schwellen- und Sozialräume fungieren, an denen Begegnung und individuelle Aneignung ermöglicht werden.

Das Wohnen in allen Lebenslagen wird untersucht. Neben Strukturen für Kinder sollen auch für erwachsene Menschen Möglichkeiten für das Wohnen nach unterschiedlichen und sich ändernden Bedürfnissen geschaffen werden. Das Gebäudeensemble soll Möglichkeiten für den sozialen Austausch, stilles Beobachten des Geschehens oder Zusammenkunft schaffen.

Das ehemalige Spital greift durch das wiedererweckte Potential des Materials seine Weinbaugeschichte aus Agnes' Zeiten auf und wird nicht nur zum Produktionsort von Wein und Weinbrand, sondern bildet das Leben mit den Reben in all seinen Facetten ab.

Abstract English (max. 1000 Zeichen)

The former building of the 'Kantonsspital Baden' is being transformed into a winery. Through the potential of the existing structure and its façade, a coexistence of living and production emerges, revealing the value of what was previously hidden.

The construction of the new acute care hospital renders the old building obsolete. Following decontamination, the former hospital is to be given a new purpose. Dättwil – once a farming village with a now only fragmentarily visible village core – is today a district of Baden, situated on a lateral moraine between the Reuss Valley and the western slope of the Heitersberg in the eastern part of the Canton of Aargau. Numerous detached settlement structures and usage zones are arranged around the former village center. One such fragment is the orthogonally north-south oriented site of the 'Kantonsspital Baden'.

The project 'Living in the new hospital winery' aims to engage with the existing – both in terms of built materials and the region's historical context. It seeks to foster identity, create future-oriented living spaces, and highlight the productive coexistence of living and working. The focus lies on transforming the old KSB building into a viticultural site complemented by housing. The region's winegrowing tradition and its historical connection to the hospital are to be revived, communicated, and translated into contemporary form.

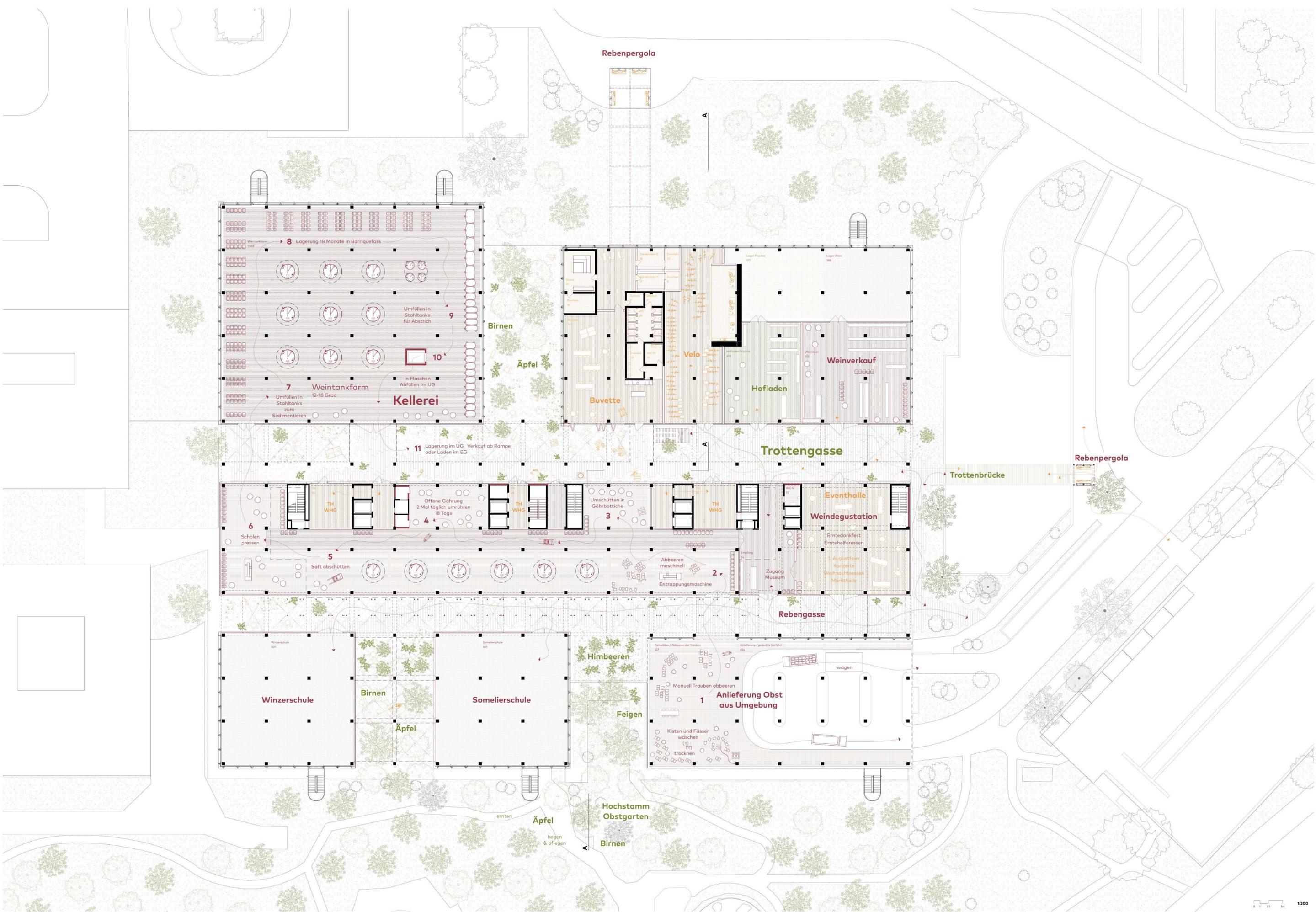
The former hospital's ambiguous functional address – shaped by its clinical past – serves as the basis for exploring how new, diverse uses can be accessed and connected through open spaces acting as spatial connectors. These spaces are intended to serve as thresholds and social zones that enable encounters and individual appropriation.

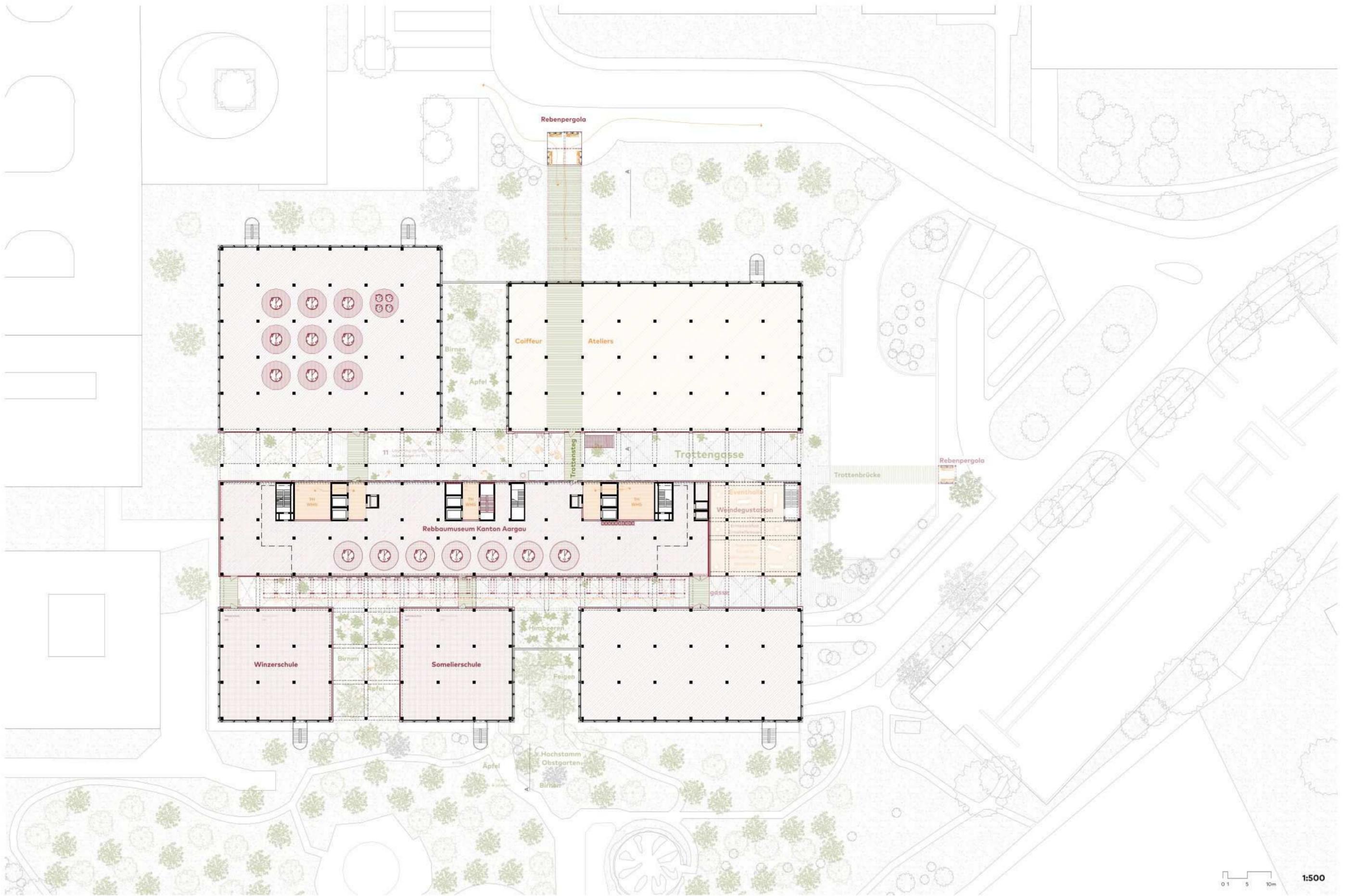
The project explores living in all phases of life. In addition to structures for children, it also seeks to offer living opportunities for adults with varying and evolving needs. The ensemble of buildings is to provide possibilities for social interaction, quiet observation of daily life, and communal gathering.

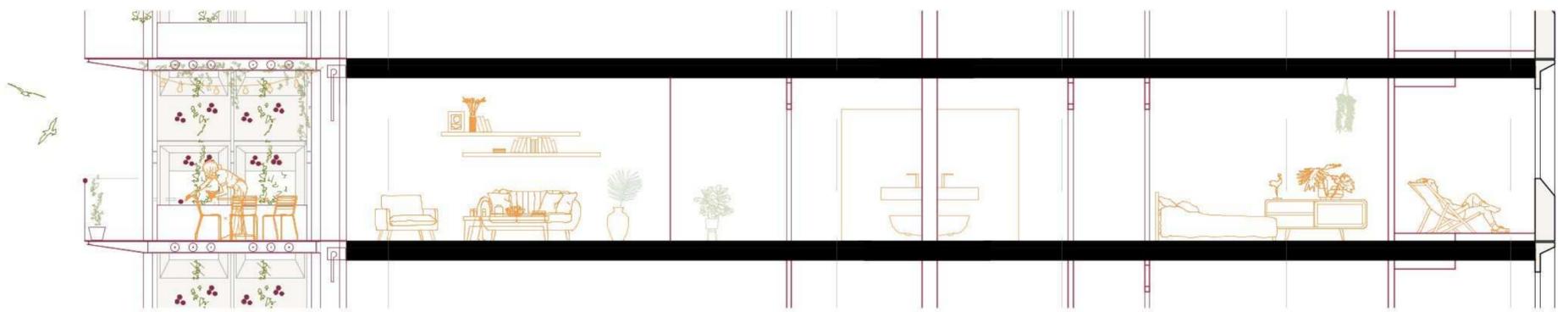
By reactivating the material potential of the existing structure, the former hospital reclaims its viticultural legacy from the times of Agnes. It becomes not only a site of wine and brandy production, but a place that embodies life among the vines in all its dimensions.



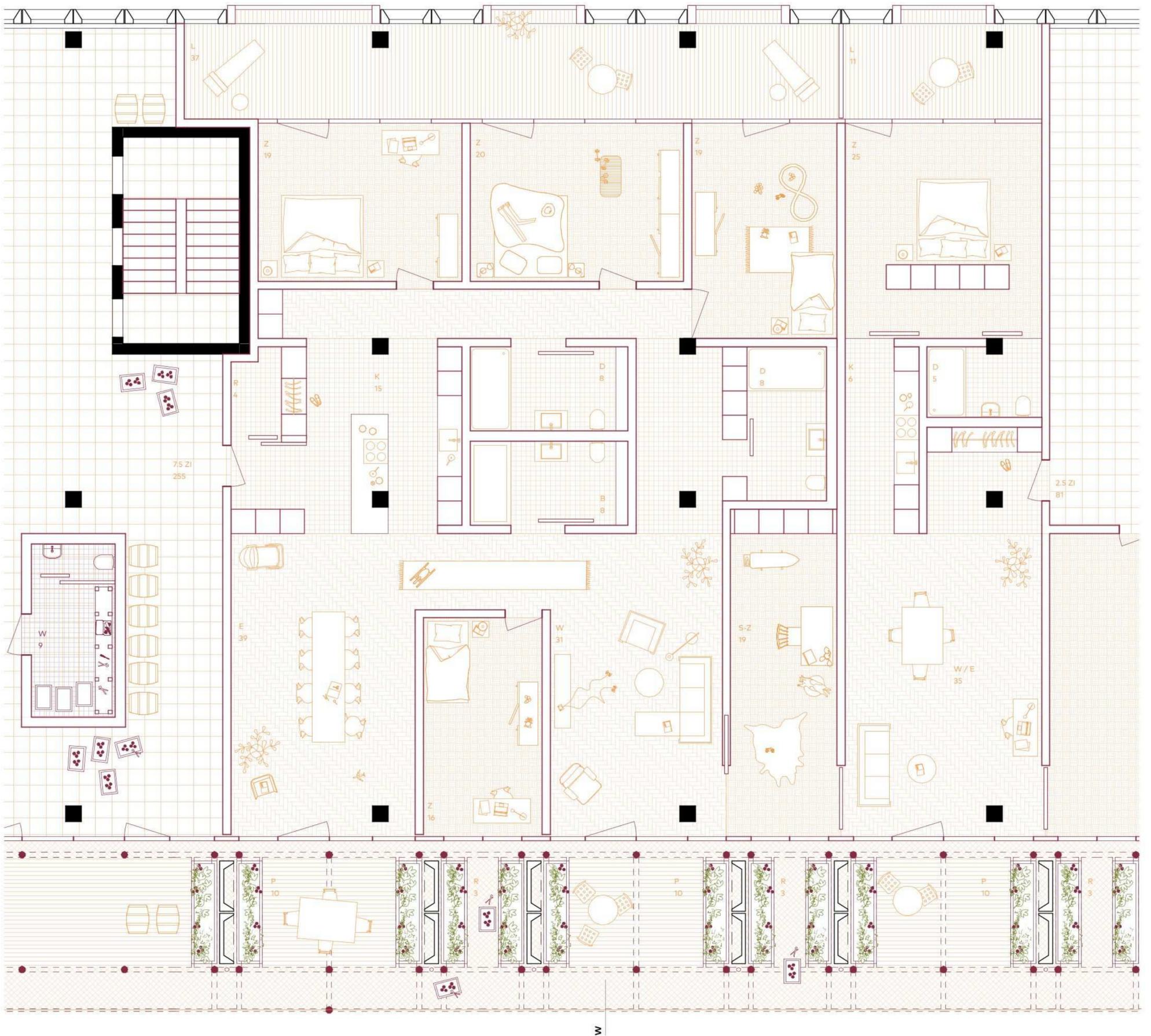






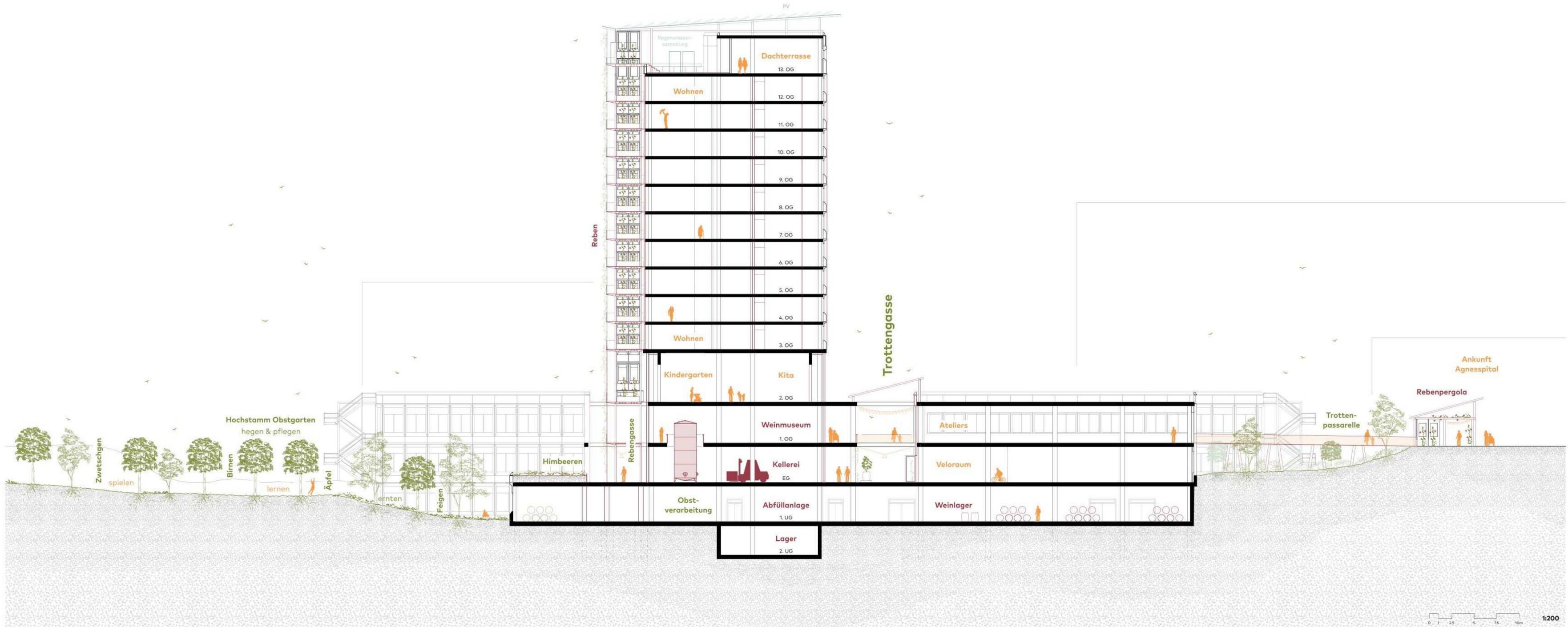


Schnitt W

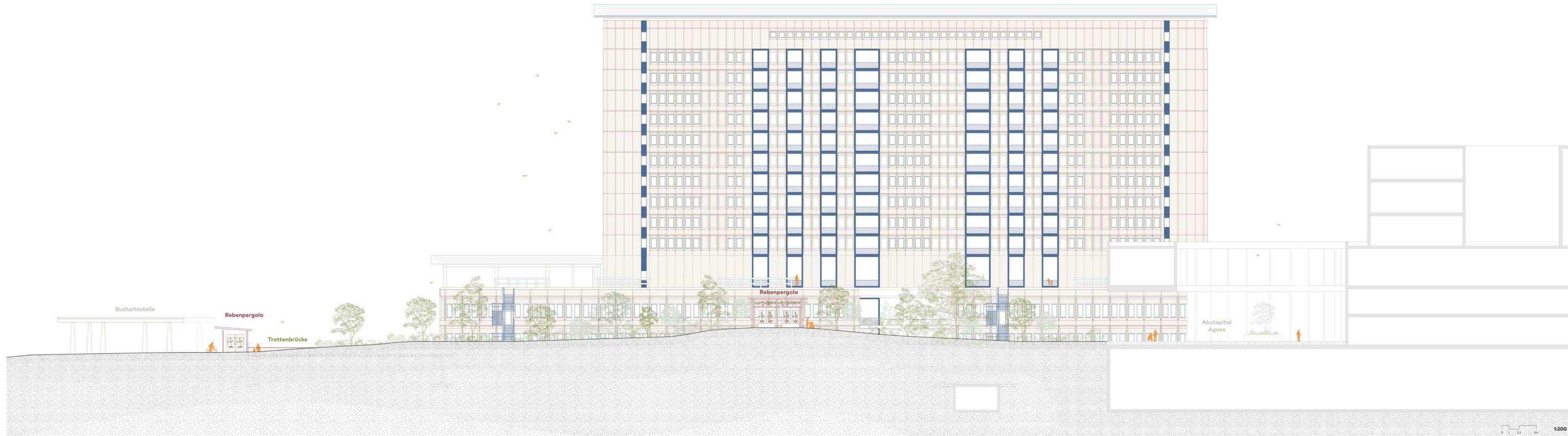


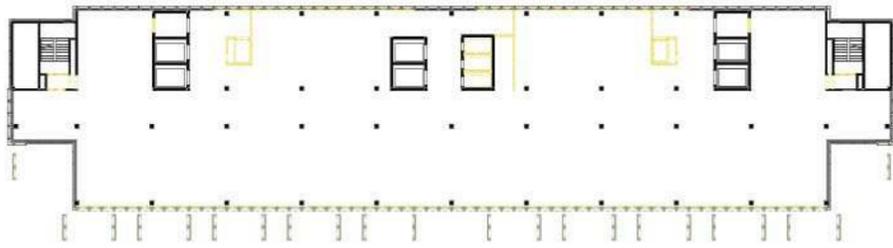
Regelgeschoss





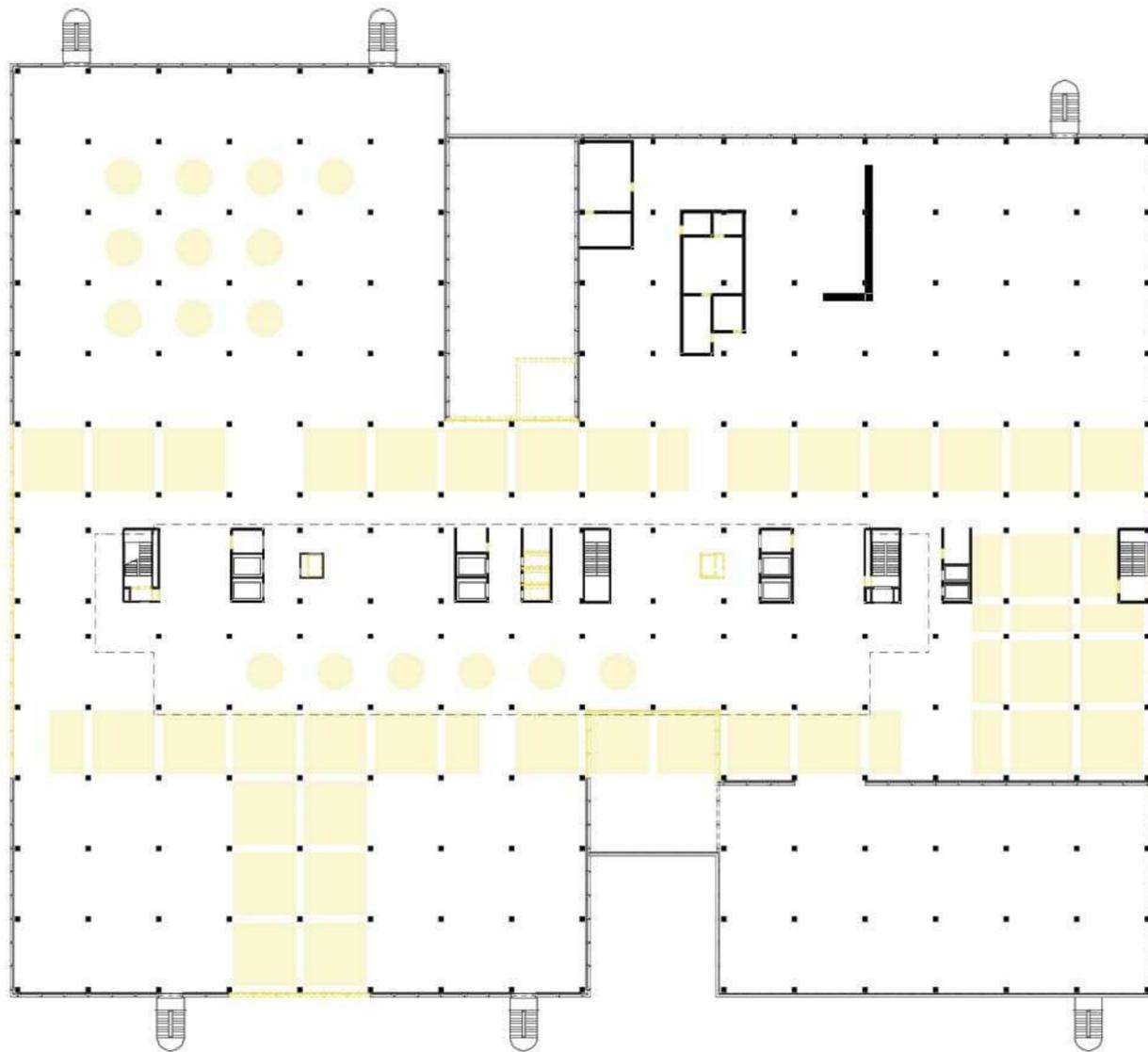




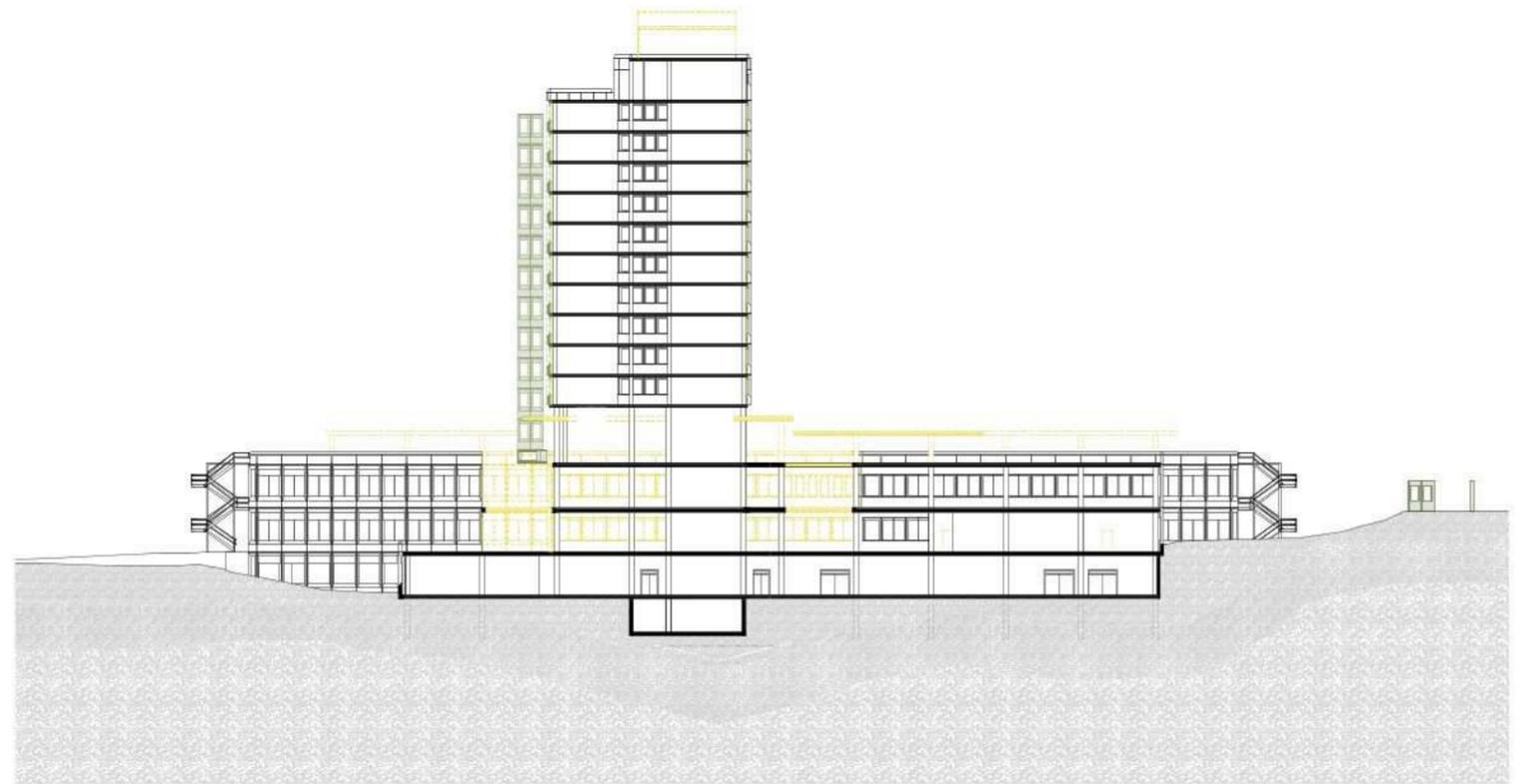


Regelgeschoss

- Bestand
- Abbruch
- Re-use



Erdgeschoss



Schnitt A

0 5 10m 1:500



DAS GEBÄUDE UND DAS WEINJAHR

WINZER

Zwei Winzer:innen bewirtschaften die neue Spitalrotte und nehmen alle Arbeiten in der Kellerei und dem Verkauf wahr.



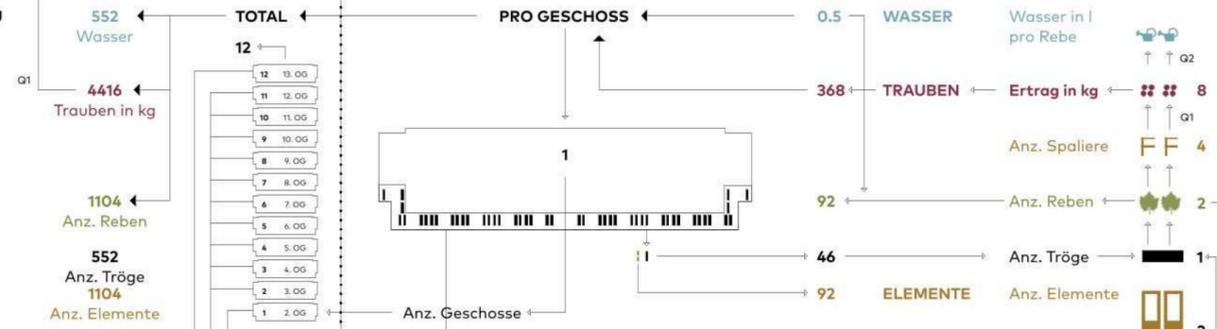
KELLEREI

An der Goldwand in Ennetbaden werden 9.2 ha Reben bewirtschaftet. Mit einem Ertrag von 20hl pro Hektar (ha) (Schätzung) ergäbe dies 184 Hektoliter (hl). Dies entspricht 18'400 Litern und ca. 18'000 Flaschen Wein.

In der neuen Spitalrotte könnten etwa 80'000 Flaschen Wein produziert werden von auswärtigen Winzern, da dies etwa das doppelte der geschätzte Leistung der alten Spitalrotte ist, die ein kleineres Verarbeitungsvolumen aufweist.

4'000 = ANZ. 7.5dl WEINFLASCHEN

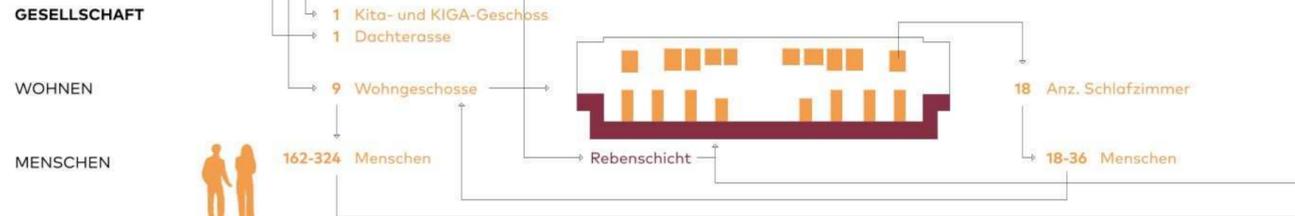
REBBAU



GESELLSCHAFT

WOHNEN

MENSCHEN

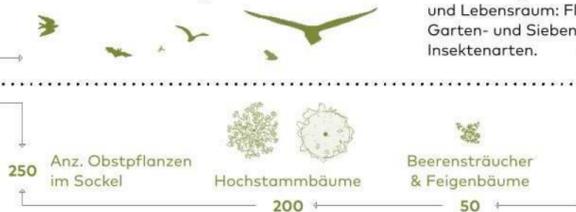


TIERE

Der vielfältige Obstgarten bietet ein reichhaltiges Angebot an Nahrung: Zwischen und über den Bäumen jagen Schwalben und Grauschnäpper nach Insekten. Spechte, Kleiber und Baumläufer finden an den dicken Stämmen allerlei Kleintiere. Meisen und Finken suchen zur Brutzeit Raupen und andere Insekten im Blattwerk.

Exponierte Äste sind wichtig für Wartenjäger (z.B. Mäusebussard), während Wiedehopf und Drosseln am Boden nach Nahrung suchen.

Kernobstbäume sind sowohl zur Futtersuche als auch zum Brüten besser geeignet. Neben Vögeln bieten Obstgärten auch anderen Tieren Nahrung und Lebensraum: Fledermäusen (z.B. Abendsegler), Garten- und Siebenschläfern sowie unzähligen Insektenarten.



OBSTANBAU SOCKEL

Im Obstgarten gibt es neben Spaliergewächsen wie Apfel- oder Birnbäumen auch Zwetschen- und Feigenbäume, die wärmeliebend sind sowie Beerensträucher, die auch Schatten gut vertragen. Die Früchte können auch zu Obstbrand verarbeitet oder frisch genossen werden.

PLAUSIBILITÄTSPROZESSSKIZZE

REBEN

Die Wurzeln einer Rebe liegen zum grössten Teil in einer Tiefe von 20 bis 50 Zentimeter, was aber stark vom jeweiligen Bodentyp abhängig ist. Dadurch wird der Rebstock im Boden verankert und mit allem Notwendigen wie Wasser und Nährstoffen versorgt. In lockerem Boden können die Fusswurzeln bis zu 15 Meter Tiefe vordringen. Die Seitenwurzeln breiten sich vorwiegend in den oberen Schichten aus und nehmen über die dünnen Faserwurzeln Wasser und Nährstoffe auf.

TROTTE

Eine Trotte ist das schweizerische Wort für Weinkelter. Eine Kelter (von lateinisch calcatorium, deutsch Fusstretung, nach der anfangs üblichen Arbeitsweise, das Pressgut barfüssig zu zerstampfen) ist eine Presse zur Gewinnung von Frucht- und Obstsäften, auch als Vorstufen von Wein und vergorenem Most.

REBSORTE

«Divico» ist eine Schweizer Züchtung einer Rebsorte und besonders widerstandsfähig gegenüber Krankheiten und könnte darum zum Einsatz kommen im Weingut «neue Spitalrotte».

WINTER

Im Winter verharrt die Rebe in der Winterruhe. Das **Schneiden der Rebe** stellt die erste Massnahme zur Wachstums- und Ernteregulierung dar.

Grosse Aufmerksamkeit verlangt jetzt auch der **junge Wein** im Keller.

FRÜHLING

Wenn die Frühlingssonne die **Reberge erwärmt**, werden die neuen **Schosse erlesen**, **überzählige Nebentriebe entfernt**. Diese Arbeit ist der bedeutsamste Eingriff zur Beschränkung des Ertrags.

Im Frühjahr sind auch bereits etliche **Weine abfüllbereit**, vor allem Weissweine und Rosés sowie die ersten Rotweine.

SOMMER

Der Sommer ist die wohl arbeitsintensivste Periode für den Winzer. **Triebe einschlaufen**, Pflanzenschutz und **Behangsregulierung** heissen die wichtigsten Aufgaben.

Im Herbst verholzen die Triebe der Rebe und lagern Stärke als Energiereserve für den nächstjährigen Austrieb ein.

HERBST

Wenn die Tage kürzer werden, stellen die Triebe ihr Wachstum allmählich ein. Bis die **Beeren optimal reif** sind – hofft der Weinbauer auf möglichst viele nebelfreie, sonnig-warme Tage. Ab Ende September, teilweise bis in den November hinein, findet die **Traubenlese** statt.

Im Herbst verholzen die Triebe der Rebe und lagern Stärke als Energiereserve für den nächstjährigen Austrieb ein.

- 00 // TRAUBEN LESEN
- 01 // TRAUBEN ABBEEREN
- 02 // TRAUBEN ENTRAPPEN
- 03 // UMSCHÜTTEN IN GÄHRBOTTICHE
- 04 // OFFENE GÄHRUNG
- 05 // SAFT ABSCHÜTTEN
- 06 // SCHALEN PRESSEN
- 07 // UMFÜLLEN IN STAHLTANKS
- 08 // 18 MONATE BARRIQUEFASS

QUELLEN

- Q1 Ertrag aus Trauben | <https://glossar.wein.plus/ertrag>
- Q2 Wasserbedarf Reben | <https://www.vv.ch/de/web/sca/irrigation2>
- Q3 Weinjahr | <https://www.aargauer-weine.ch/weinbau/das-weinjahr>
- Q4 Wie man Rotwein macht | <https://www.ardmediathek.de/video/handwerkskunst/wie-man-rotwein-macht/5wr/Y3JpZDovL3N3c3k5Z59hZGybzE1MzA0MDA>
- Q5 Weingut Goldwand | <https://www.weingut-goldwand.ch/rebberg>
- Q6 Tiere Obstgarten | <https://www.birdlife.ch/de/content/hochstamm-obstgaerten>
- Q7 Trotte | <https://de.wikipedia.org/wiki/Kelter>
- Q8 Weinrebe im Kuebel | <https://www.native-plants.de/garten-tipps/gartengestaltung/weinrebe-im-kuebel>
- Q9 Wurzelwerk Reben | <https://glossar.wein.plus/wurzel>
- Q10 Rebsorte «Divico» | <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/themen/pflanzenbau/weinbau/sortenzuechtung/divico.html>







WOHNEN IN DER NEUEN SPITALTROTTE

HSLU | FS25 | BAT | Lara Rechsteiner | Studio Marianne Meister | Susanne Triller | Rina Rolli | 13.06.2025

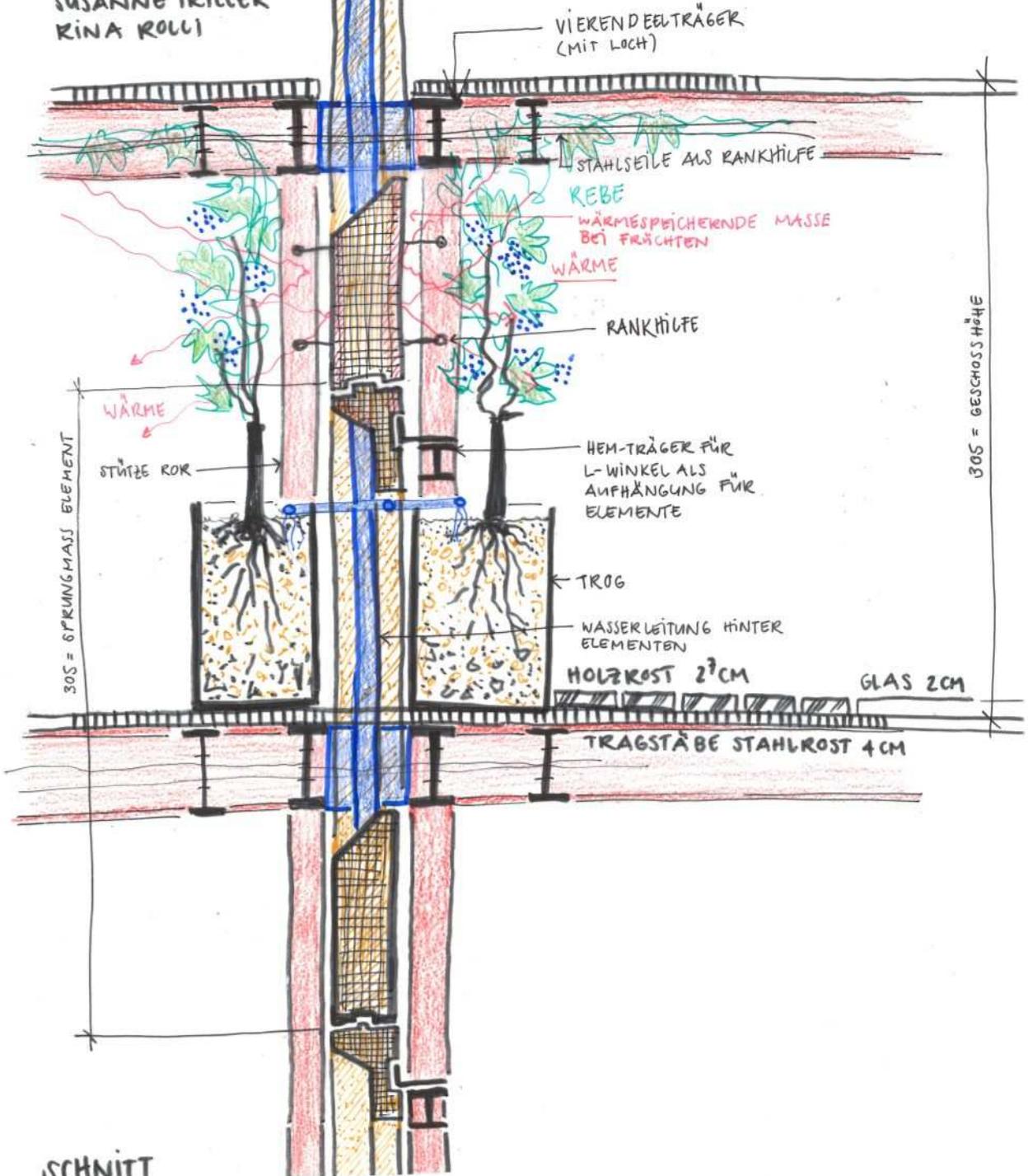


Konstruktion der Rebenschicht

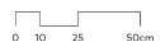
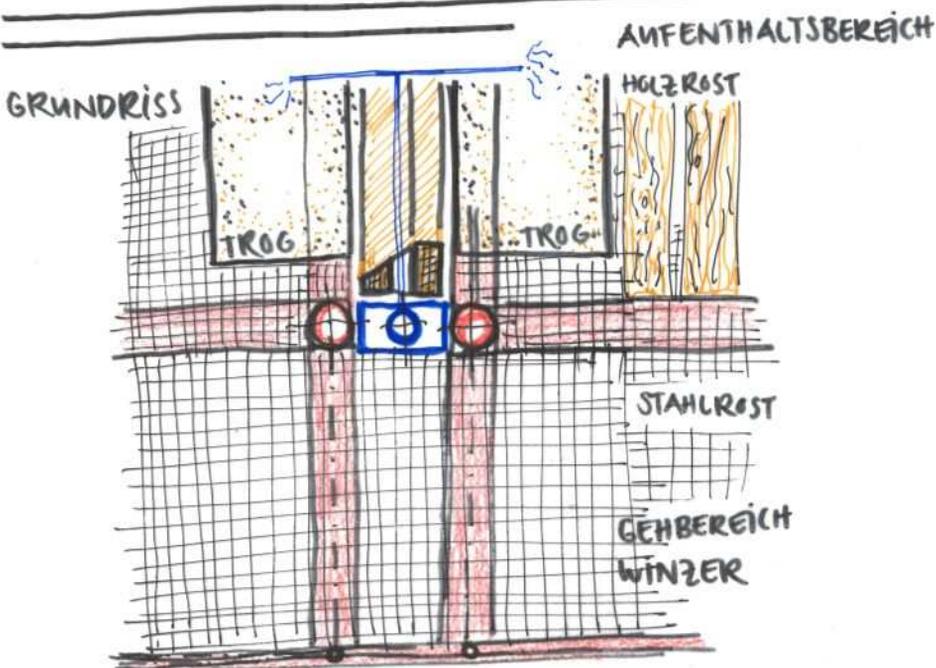
KONSTRUKTION REBENSCHICHT

1:20

HSLU | BAT | FS25
LARA RECHSTEINER
STUDIO MEISTER
SUSANNE TRILLER
KINA ROLLI



SCHNITT



1:20



WOHNEN IN DER NEUEN SPITALTROTTE

HSLU | FS25 | BAT | Lara Rechsteiner | Studio Marianne Meister | Susanne Triller | Rina Rolli | 13.06.2025



Rebenpergola als Ankunftsort vom Spitalareal

WOHNEN IN DER NEUEN SPITALTROTTE

HSLU | FS25 | BAT | Lara Rechsteiner | Studio Marianne Meister | Susanne Triller | Rina Rolli | 13.06.2025



Südfassade mit Rebenschicht und Obstgarten

WOHNEN IN DER NEUEN SPITALTROTTE

HSLU | FS25 | BAT | Lara Rechsteiner | Studio Marianne Meister | Susanne Triller | Rina Rolli | 13.06.2025



Südfassade Bestand

WOHNEN IN DER NEUEN SPITALTROTTE

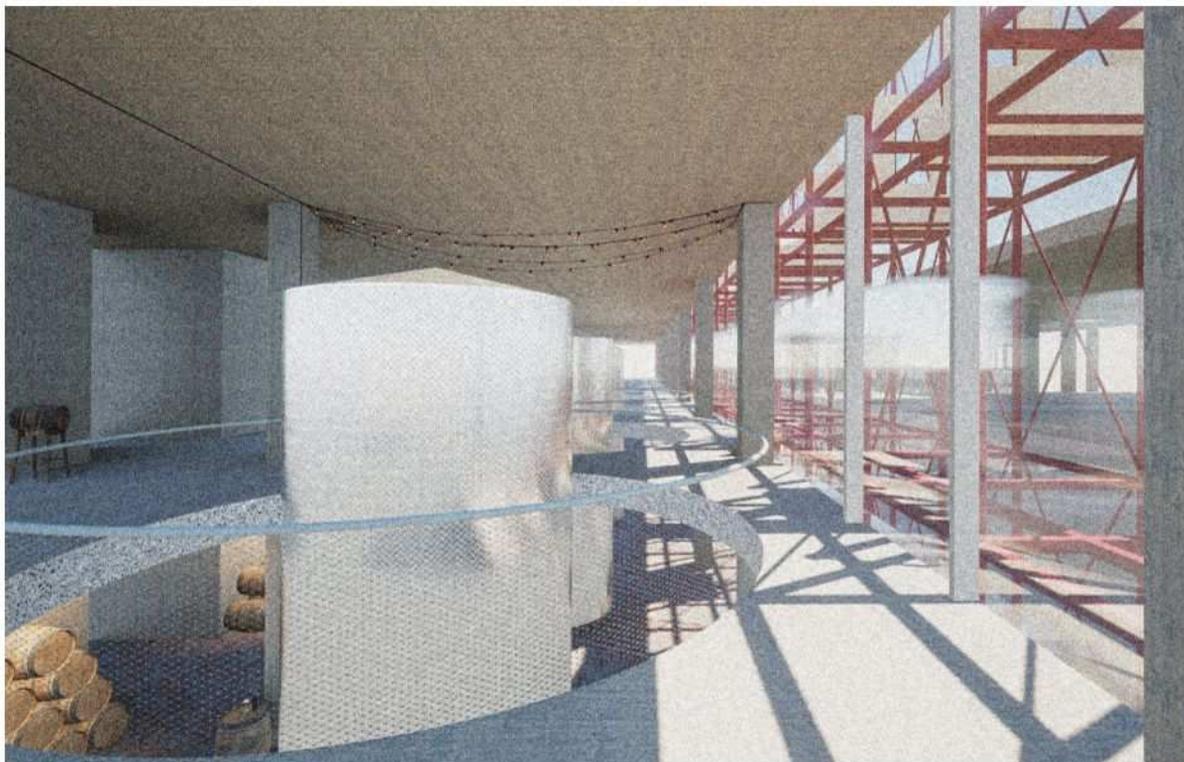
HSLU | FS25 | BAT | Lara Rechsteiner | Studio Marianne Meister | Susanne Triller | Rina Rolli | 13.06.2025



Rebenpergola als Ankunftsort von Dättwil

WOHNEN IN DER NEUEN SPITALTROTTE

HSLU | FS25 | BAT | Lara Rechsteiner | Studio Marianne Meister | Susanne Triller | Rina Rolli | 13.06.2025



Rebbaumuseum mit Bezug zur Weinproduktion