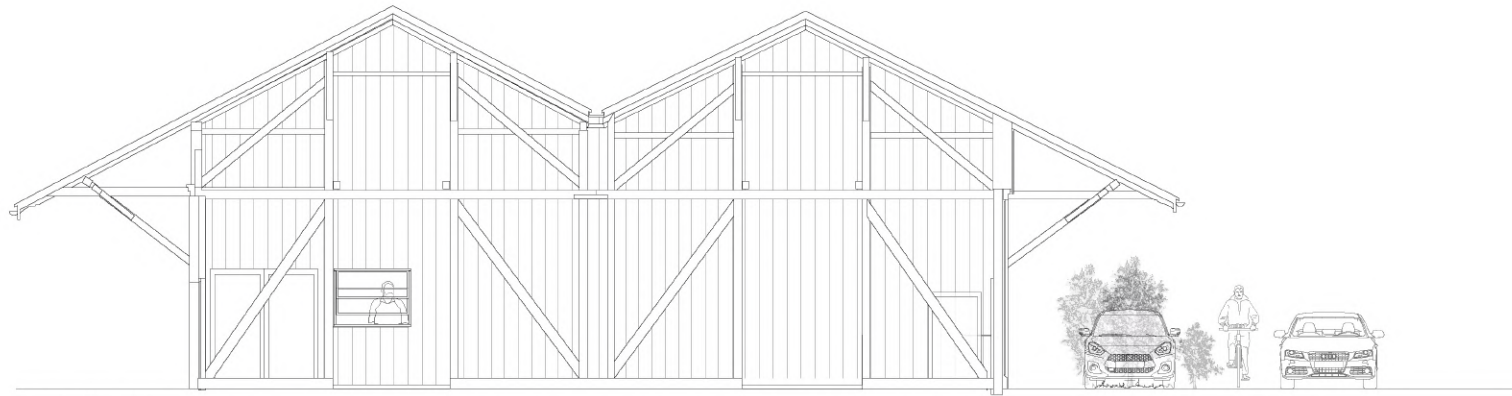


IM TRANSIT

Gastronomie im Güterschuppen



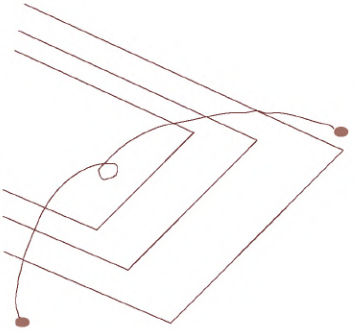
Ansicht Süd, 1:100



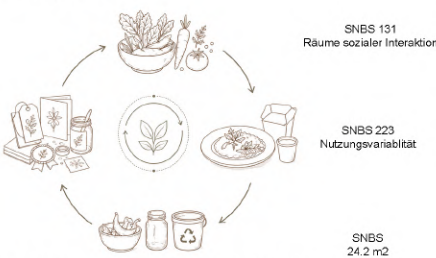
Situation Romanshorn, 1:1000



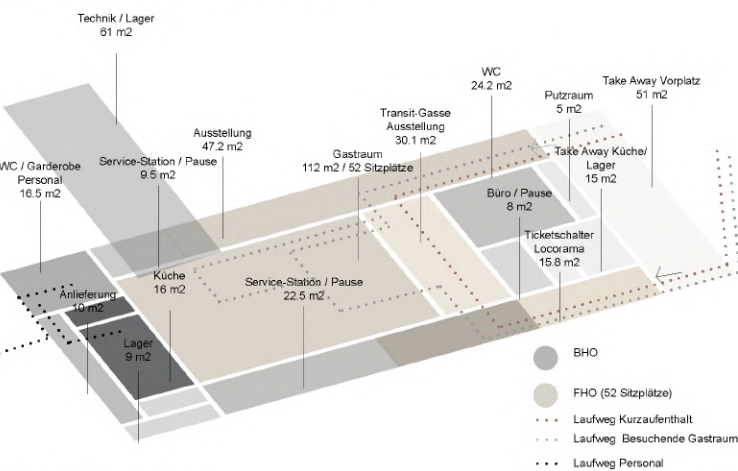
Isometrie Locorama-Areal



Konzeptskizze



Gastronomie- und Nachhaltigkeitsstrategie



Räumliche Organisation

SITUATION UND UMGEBUNG

Die eingelagerten Bauteile des Güterschuppens werden transloziert und in Romanshorn in einen neuen Kontext gesetzt. Ihre Geschichte trifft dort auf einen Ort, der durch Bahnhof, Hafen, Seeufer und Bewegung geprägt ist. Romanshorn wird als Transitort verstanden: zwischen Ankommen, Weiterreisen, Alltag und Aufenthalt. Diese Verbindung von Gebäudetransfer und Ortsbewegung bildet die Grundlage des Entwurfs. Aus dem Dazwischen entsteht ein Raum für Begegnung, Gastronomie und Vermittlung.

KONZEPT

Das Projekt „Im Transit – Dramaturgie des Dazwischen“ versteht Transit nicht nur als Strecke zwischen Punkt A und Punkt B, sondern als individuelle räumliche Erfahrung. Jeder Schritt auf dem Areal vom Ankommen bis zum Verlassen wird Teil einer eigenen Bewegungsgeschichte. Dabei kann Transit ein schnelles Durchgehen, ein kurzes Innehalten oder ein langes Verweilen bedeuten. Der translozierte Güterschuppen wird zu einem offenen Ort, an dem Take-away, Restaurant, Ausstellung, Workshop und Event unterschiedliche Formen des Aufenthalts ermöglichen. Das Dazwischen wird zur räumlichen Qualität und verbindet Bewegung, Nutzung, Geschichte und Begegnung.

BETRIEBSKONZEPT

Die Gastronomie verbindet Take-away, Restaurant, Workshop und Ausstellung zu einem zirkulären Betrieb. Saisonale Zutaten werden verarbeitet, konsumiert und in ihrem weiteren Wert sichtbar gemacht. Nebenprodukte und verwertbare Reste werden gesammelt und in Workshops oder im Betriebsprozess zu kleinen Event-Produkten weiterentwickelt. Nachhaltigkeit zeigt sich dadurch nicht nur in Materialwahl und Konstruktion, sondern auch im täglichen Ablauf des Betriebs. Kochen, Essen, Vermeiden und Wiederverwenden werden Teil eines gemeinsamen Kreislaufs.



Visualisierung Gastraum

STUFFED POTATOES

Saisonale Füllungen

- 01 | **Frühling** – Spargel, Erbsen & Zitronenfrischkäse
- 02 | **Sommer** – Ratatouille & Kräuterquark
- 03 | **Herbst** – Kürbis, Feta & Salbei
- 04 | **Winter** – Lauch, Pilze & Bergkäse

Dazu: kleiner Salat oder Getränk

WEITERE TAKE-AWAY ANGEBOTE

- kleine saisonale Snacks
- Getränke
- ausgewählte Event-Produkte

SAISONAL – SCHNELL – UNKOMPLIZIERT

01 RESTAURANT

Saisonales Essen vor Ort in direkter Beziehung zur Show-Küche.

GNOCHCHI MIT SAISONALEN SAUCEN

- Frühling – Bärlauch
- Sommer – Tomate & Basilikum
- Herbst – Pilzkönig
- Winter – Salbei-Butter

- saisonaler Salat
- saisonales Dessert

02 WORKSHOPS

Aktive Formate rund um Essen, Verarbeitung und Kreislauf.

- Gnocchi selber machen
- Kreative Reuse-/Workshops aus dem Restaurantbetrieb
- Einlegen, Trocknen und Weiterverarbeiten

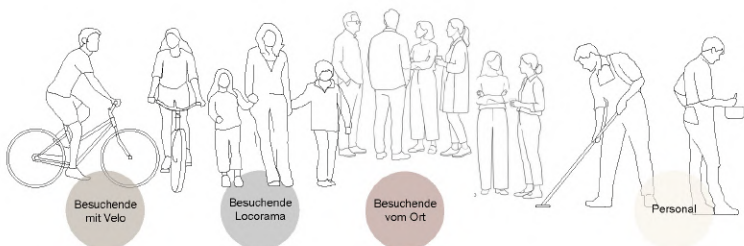
03 WEITERE ANLÄSSE

Der Raum kann ausserdem für kleine Veranstaltungen genutzt werden.

- Private Dinner
- Team-Events
- Kleine Degustationen
- Kulturelle Abende / Austauschformate

ESSEN – LERNEN – BEGEGNEN

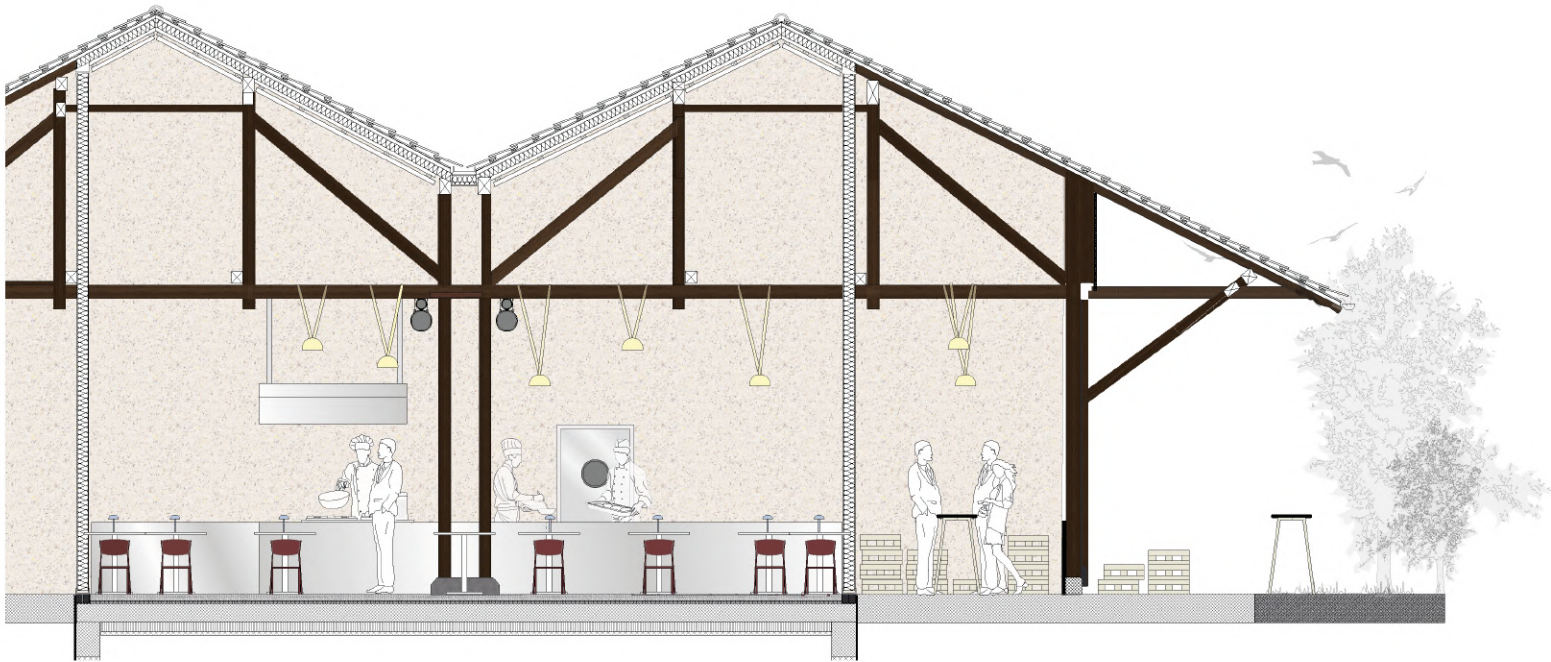
Speisekarte



Nutzergruppen



Schnitt A-A, 1:33



Schnitt B-B, 1:33

● Bestand

● Abbruch

● Neu

● Aussekklima

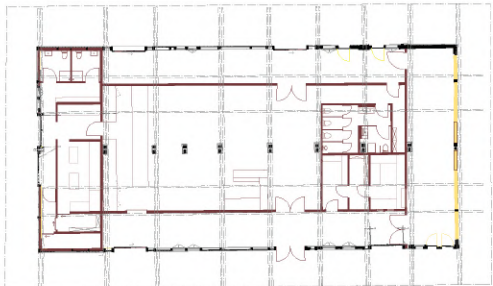
● Zwischenklima/Unbeheizt

● Beheizt

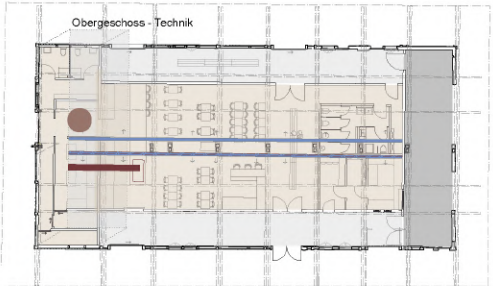
● Zuluft

● Abluft

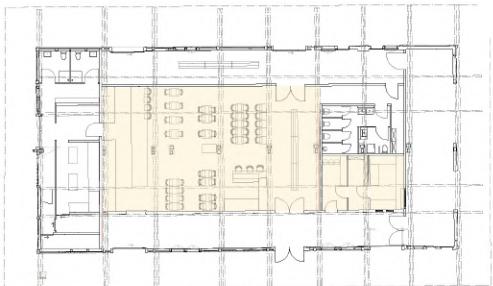
● Technikzentrale / Monoblock



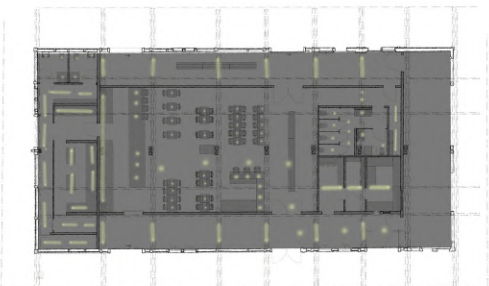
Umbauplan 1:100



Klima und Technik, 1:100



Akustik, 1:100



Licht, 1:100



Modellbild Licht Tag



Modellbild Licht Nacht

Basis-Farbpalette

01

Burgundy NCS S 7010-R10B

02

Hellblau NCS S 0520-B

03

Hellbeib NCS S 0520-G90Y

01

Holz aus Bestand erhalten mit Patina

02

Leitungsrohre Pulverbeschichtet in RAL

03

Fliesenstich in Sicht, geschliffen seidenmatt

04

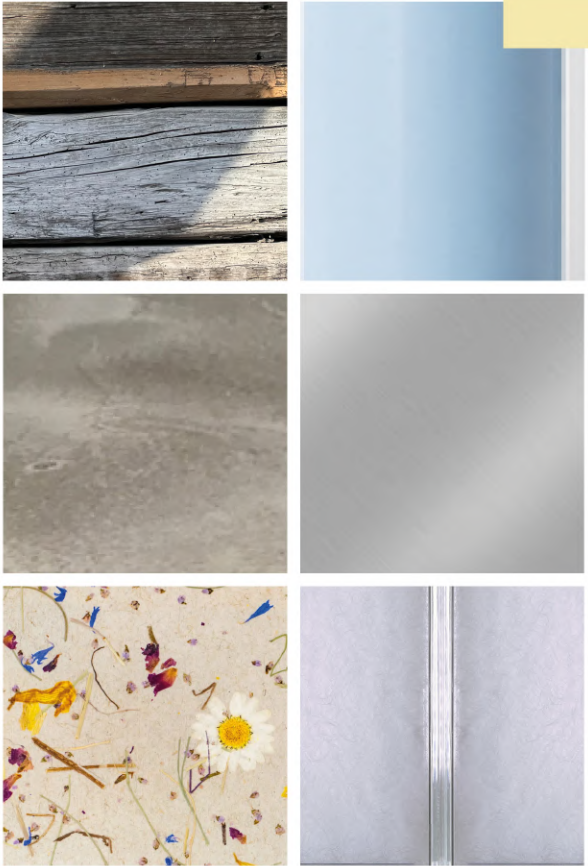
Edelstahl Einbauten Gastronomie

05

Organoid-Elemente, Almwiese Light

06

U-Glas Profil mit Glasfaserdämmung

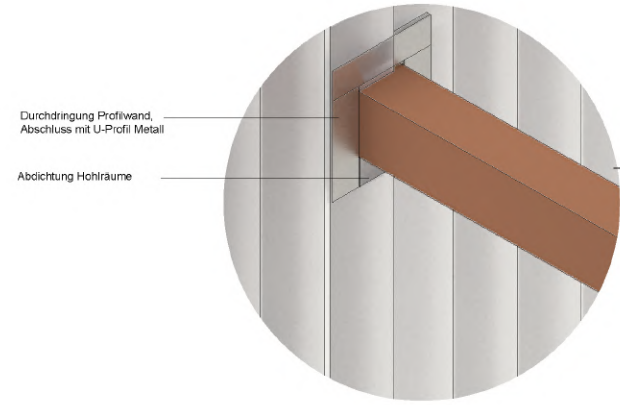


Baumaterialien

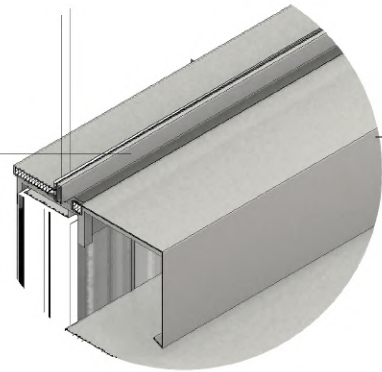


Schnitt Showkitchen

Detail Take Away, 1:5



Schwellenloser Übergang
Fensterbank
Take Away-Ausgabe,
ind Elementrennung gegen
Wärmebrücke



Detail Take Away, 1:5



Leuchte Variation von Belts Combination
Lackierter Metallschirm, direkt abstrahlend
2700 bis 3000 K | CRI ≥ 90

01 Embru-Stuhl, rot
Stahlrohrgestell Pulverbeschichtet, Sitz- und
Rückenfläche aus lackiertem Holz, Farbton Rot.

Edelstahlische
CNS / Chromnickelstahl, matt gebürstet, robuste und hy-
gienische Arbeitsfläche für Küche, Workshop und Ser-
vice 650 mm, Sitzhöhe Bar ca. 750 mm.



Möblierung

02 Twll Chair, rot / helles Holz
Massives Eschenholz, helle Holzoberfläche, rote Sitz-
fläche oder roter Farbakzent. Sitzhöhe Show Kitchen ca.

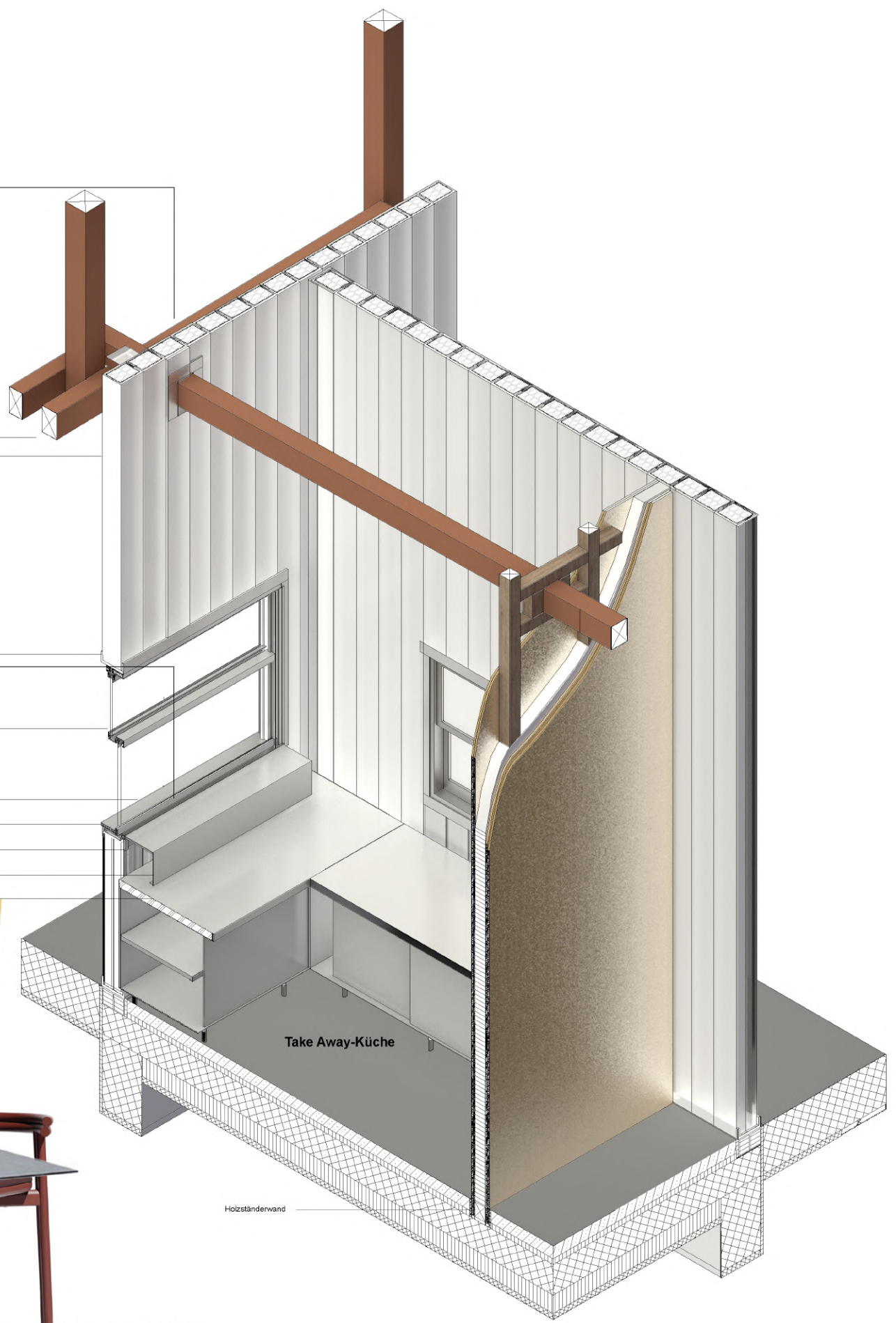
Detail Take Away, 1:10

Profilabschluss U-Glas

Vertikales Schiebefenster

Fensterrahmen Metall
ausgedämmt
Abschluss U-Profil
Fensterbank
Metallwinkel zur Befesti-
gung von Ablage
Ablageblech abgefälzt,
geschliffen
Gastro-Küchenelement

Bestand Zange
U-Glas-Profil
gefüllt mit Glasfaserdämmung



Holzständerwand

Take Away-Küche



Grundriss 1:33

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	IM TRANSIT
Untertitel	Gastronomie im Güterschuppen
Diplomandin/Diplomand	Buzzi, Alessia
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS26
Dozentin/Dozent	Hürlimann Magdalena
Expertin/Experte	Bänziger Rémy

Ort, Datum 11.06.2026
© **Alessia Buzzi, Hochschule Luzern – Technik & Architektur**