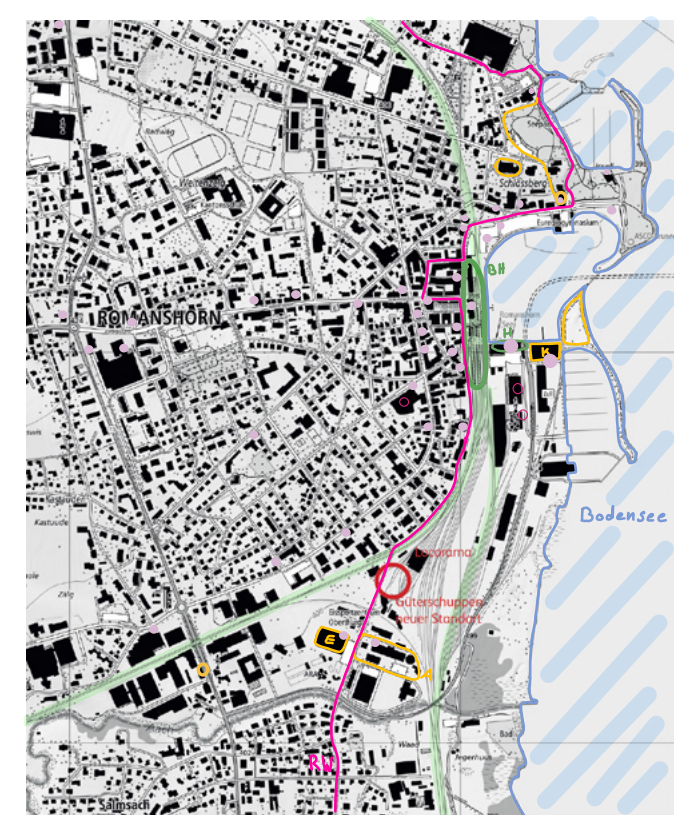
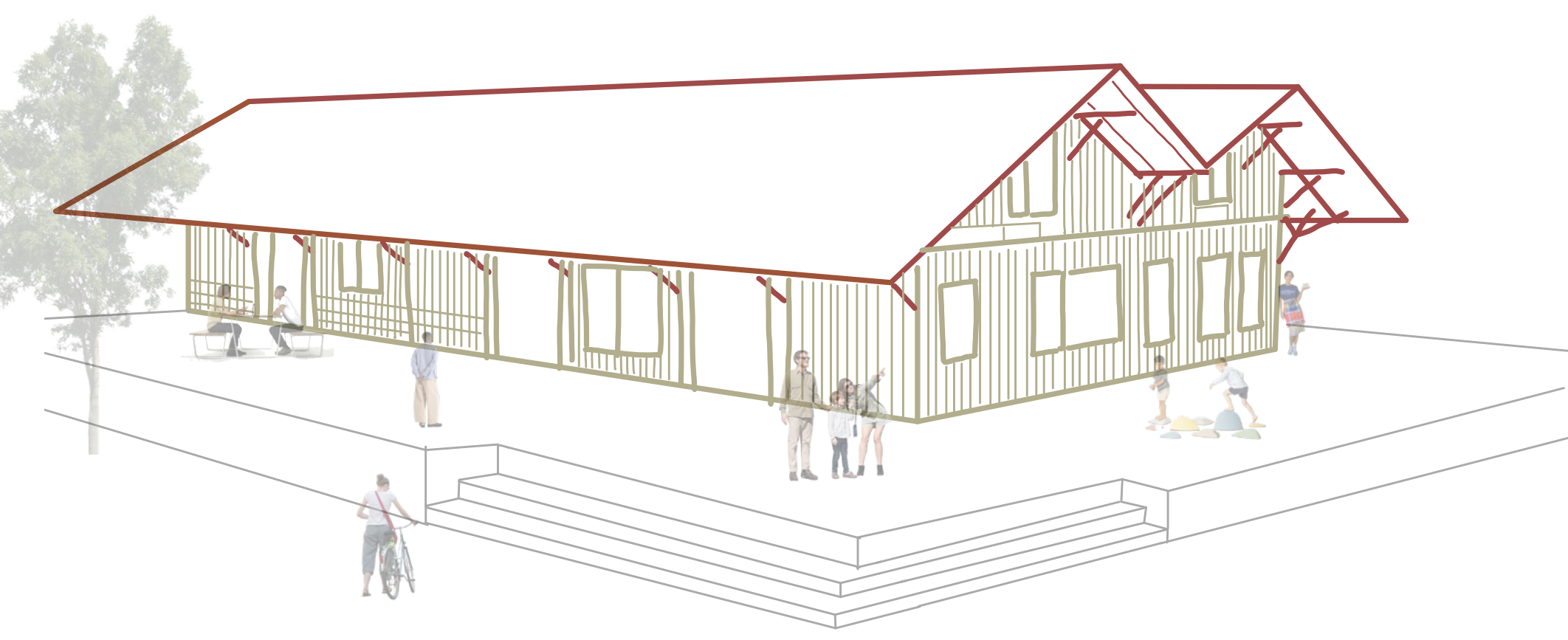
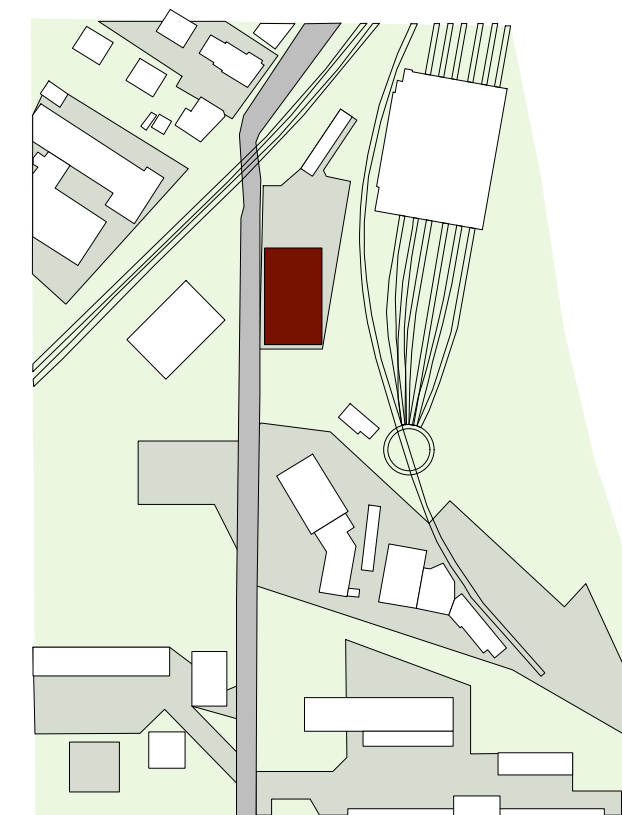


GÜETER

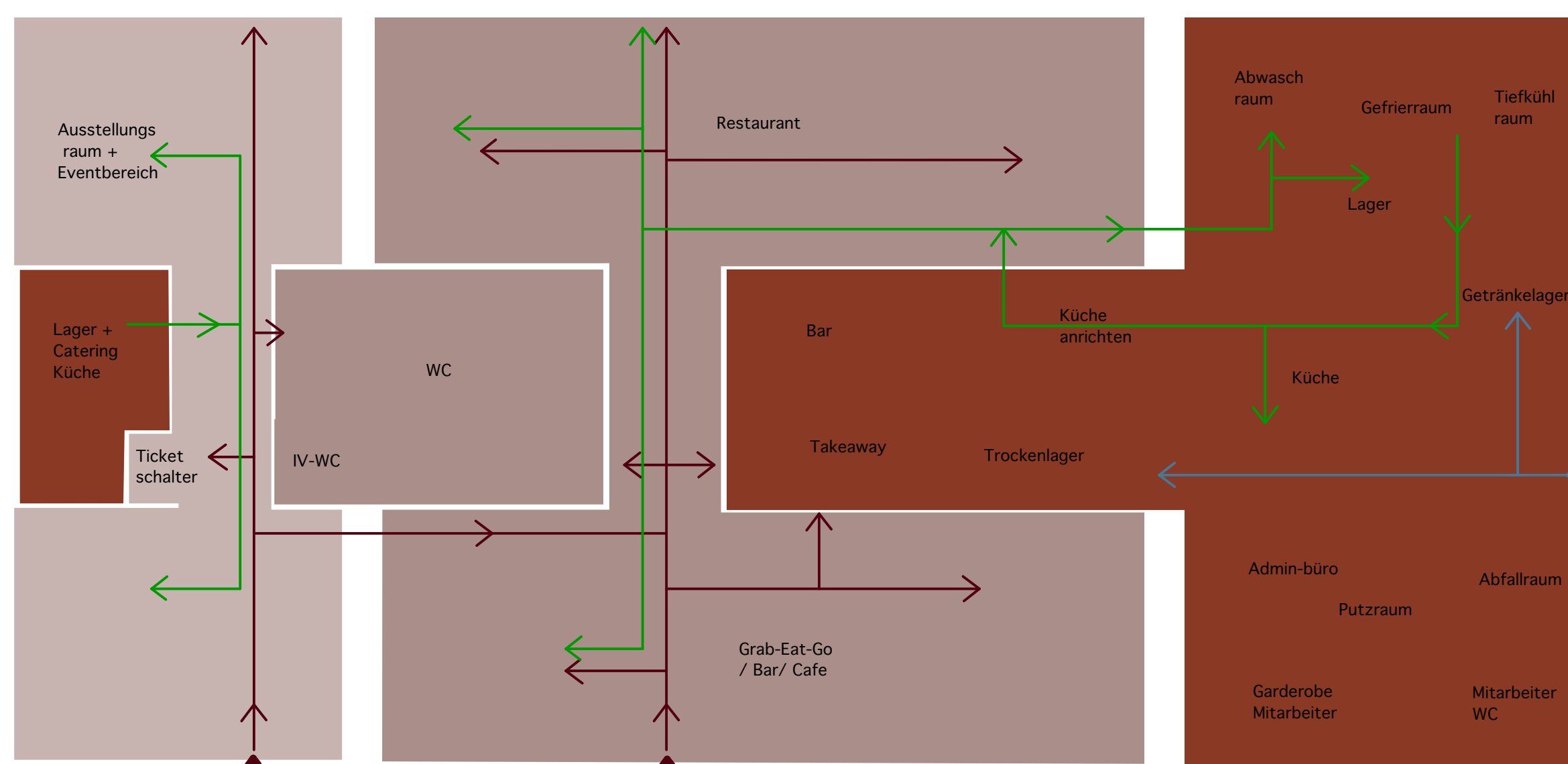
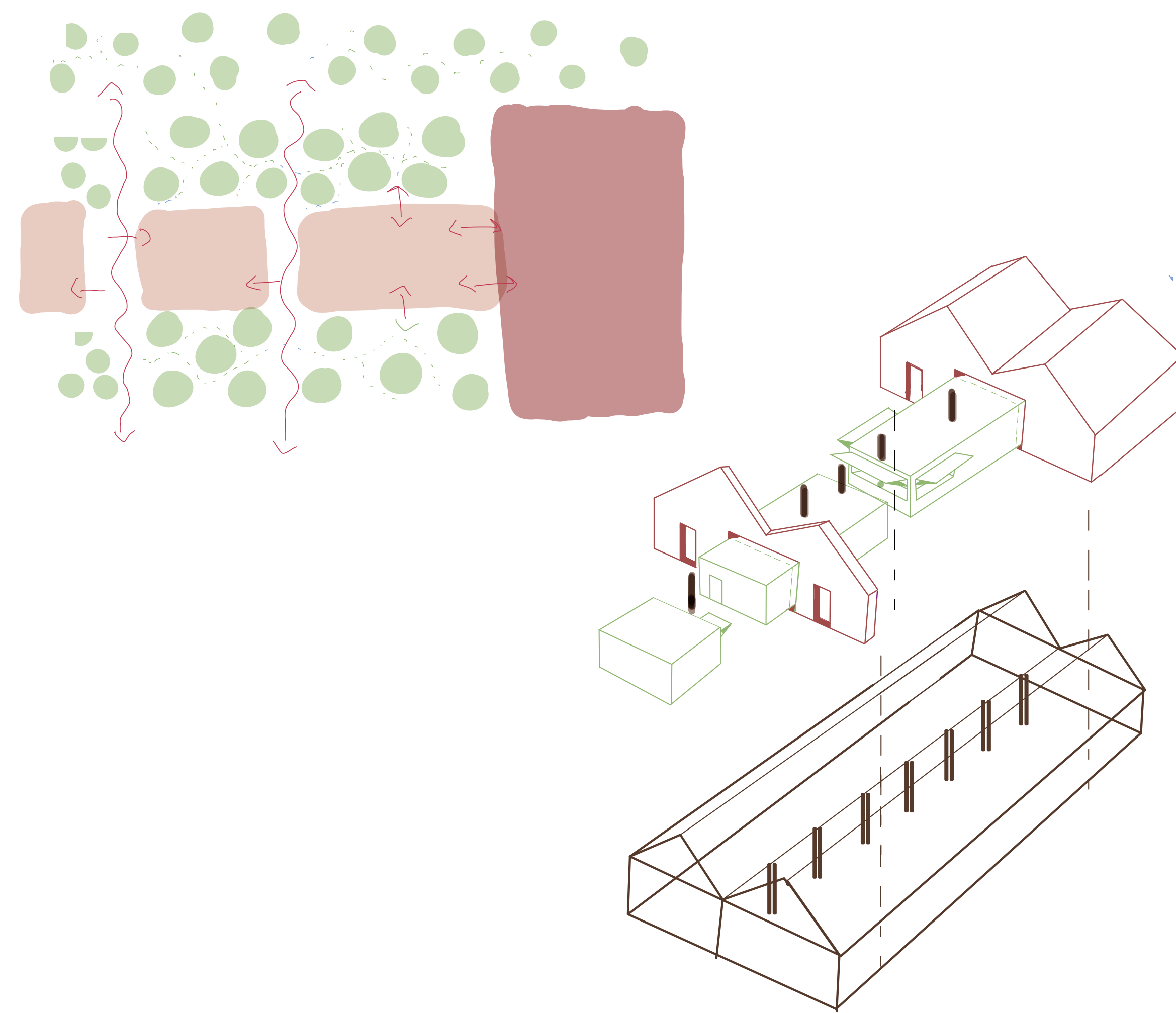
Gastronomie im Güterschuppen auf dem Locorama Areal



Situationsplan Romanshorn
1:7000



Locorama Areal 1:3000



PROJEKT

Der alte Güterschuppen, ursprünglich in Landquart gebaut, war er jahrelang ungenutzt, bevor er als denkmalgeschütztes Gebäude an seinen neuen Standort auf dem Locorama-Areal versetzt werden wird. Der Holzskelettbau mit seinem charakteristischen Doppelgiebeldach trägt die Spuren dieser Geschichte sichtbar in sich. Das Projekt sieht die Umnutzung des Bestands in ein Restaurant vor — ohne das Gebäude zu überformen. Der Eingriff respektiert die industrielle Grosszügigkeit der Halle: Die ursprüngliche Konstruktion bleibt ablesbar, neue Einbauten werden als eigenständige Elemente eingesetzt. So entsteht ein Ort, der sowohl die Geschichte des Gebäudes weiterzählt als auch ein neues, zeitgemässes Programm aufnimmt.

KONTEXT

Das Locorama-Areal liegt am Rand von Romanshorn, zehn Gehminuten vom Bahnhof und Hafen entfernt — peripher genug, um übersehen zu werden, aber nah genug, um Potenzial zu haben. Der Bodensee zieht im Sommer Velotouristen, Ausflügler und Badegäste an, doch das Areal profitiert kaum davon. Die Museumsnutzung ist saisonal und auf Sonntage beschränkt, der Ort bleibt den grössten Teil des Jahres ungenutzt. Genau darin liegt die Chance: Ein gastronomisches Angebot könnte dem Areal Kontinuität geben, Velotouristen entlang der Seeroute einen Halt bieten und das Museum auch ausserhalb der Saison beleben.

KONZEPT

Im alten Güterschuppen, wo einst Waren die Hand wechselten, entsteht ein neuer Ort des Austauschs. Das Konzept gliedert sich in drei räumliche Gedanken. Der Kern bildet das soziale und funktionale Herzstück — ein verdichteter Moment im weiten Hallenraum, von dem aus sich das Leben im Restaurant organisiert und entfaltet. Die Ader beschreibt die Transition: jene funktionale Linie, die Bewegung und Geschehen durch den Raum leitet, die Gäste führt, ohne sie zu lenken. Die Überlagerung lässt Altes und Neues gleichzeitig bestehen. Die Schichten der Zeit — das rohe Holzskelett, die neue Wärme — sprechen miteinander, ohne sich zu verdrängen. Die Pufferzonen schliesslich sind die Zwischenräume: klimatisch, räumlich, atmosphärisch. Sie halten die Spannung zwischen innen und aussen, zwischen beheizt und offen, zwischen Schutz und Weite — und machen genau dieses Dazwischen zum Erlebnis.

GESTALTUNGSKONZEPT

Das Gestaltungskonzept des Restaurants verbindet die historische industrielle Bahnkultur eines ehemaligen Nutzgebäudes mit einer zeitgenössischen architektonischen Haltung. Im Zentrum steht die freigelegte Holzkonstruktion, das bewusst als räumliche Bühne inszeniert wird. Materialien treten zurück, so dass Struktur, Proportion und Geschichte des Ortes klar lesbar bleiben.

Mittig im Raum verlaufen funktionale „Boxen“, die aus dem Kernbereich der Küche hervorgehen und sich als durchgängige Elemente durch das Gebäude ziehen. Sie gliedern den Raum, trennen die zwei unterschiedlichen Restaurant- bzw. Bedienformen und übernehmen zugleich eine klare Wegleitung für die Nutzer, indem sie diese durch den Raum führen. So entstehen funktionale Adern, die Orientierung geben und die Nutzung räumlich strukturieren, während sie gleichzeitig markante Akzente zur alten Bahnkultur setzen.

RAUMPROGRAMM

- FoH 262m²
- Sitzbereich 160m²
- WC 24m²
- Ausstellungs + Empfang 78m²

- BoH 167m²
- Küche 28m²
- Nebenräume 76m²
- Mitarbeiterbereiche 25m²
- Bar / Takeaway 23m²
- Catering Küche 15m²

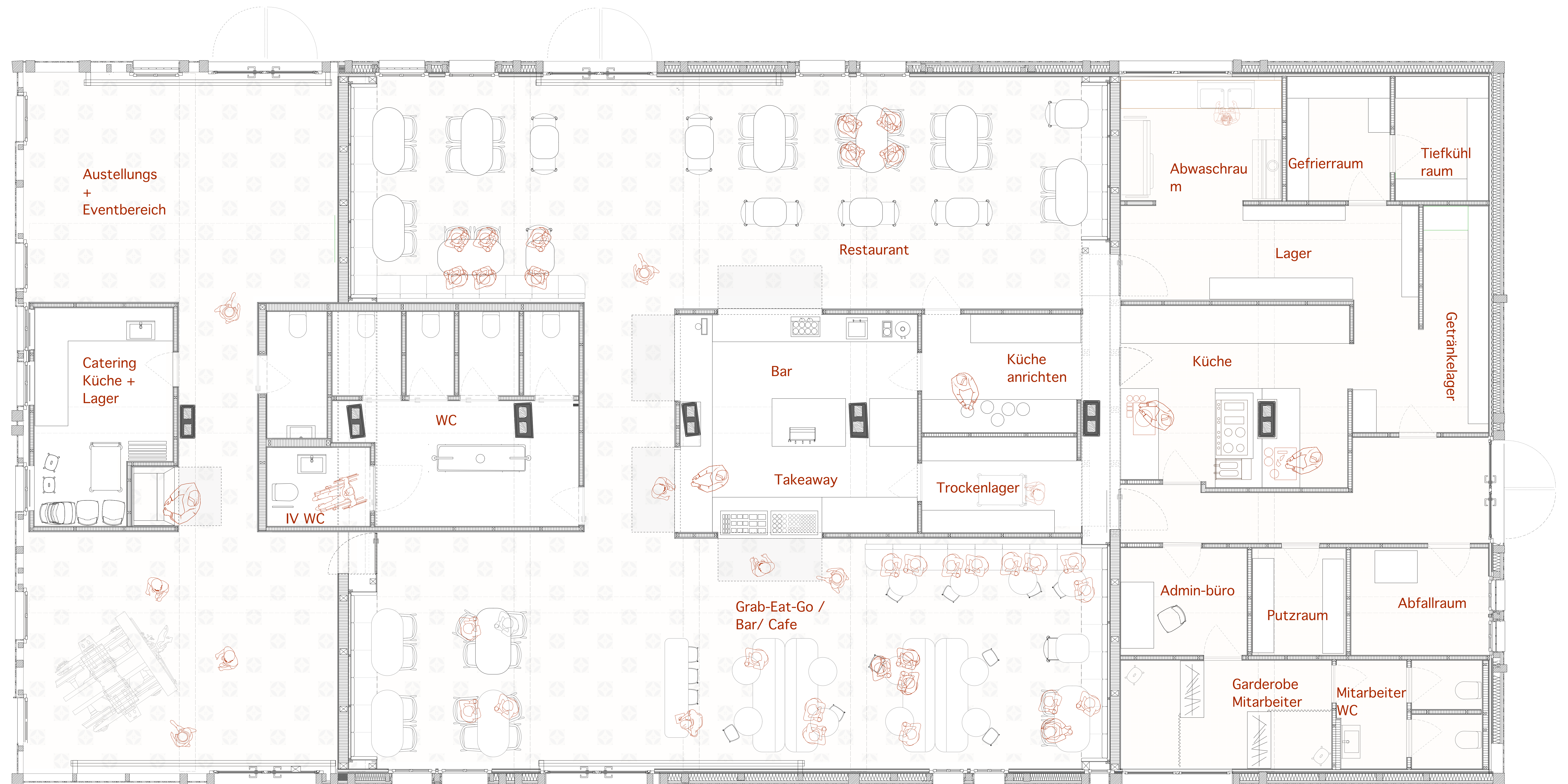
- Eingang Empfang Locorama
- Haupteingang GÜETER
- Anlieferung



Bar und Takeaway Bereich



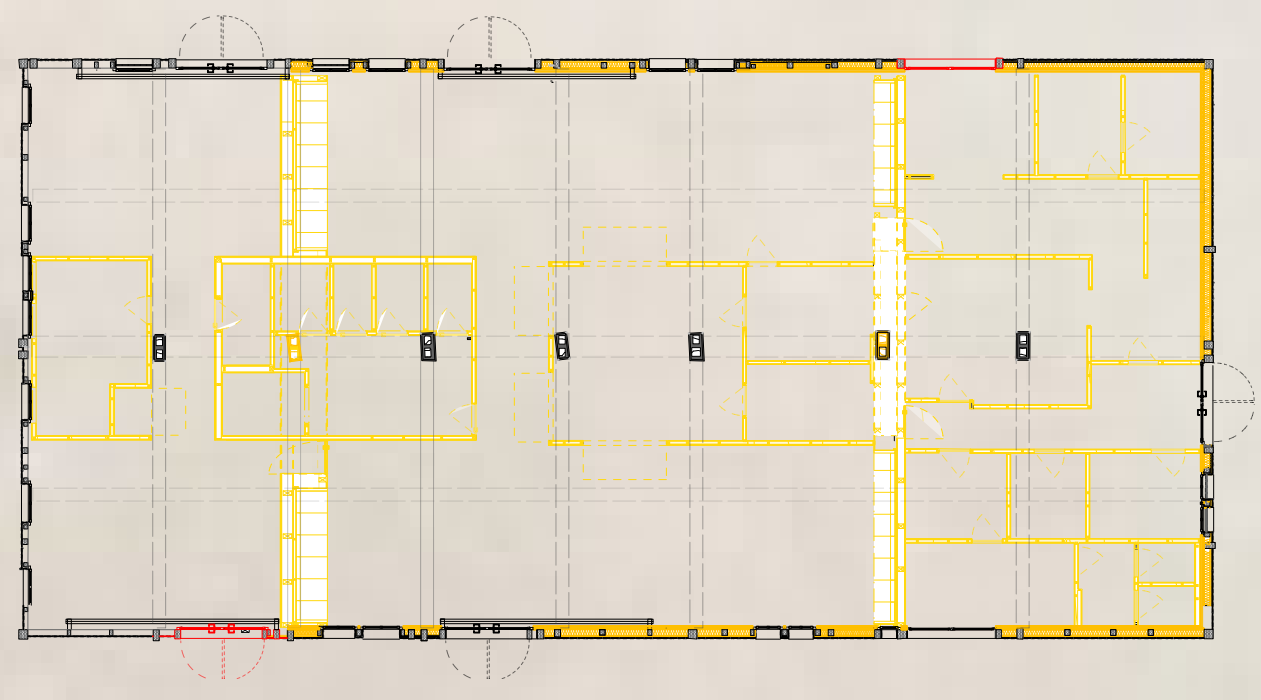
Querschnitt 1:33



Grundriss 1:33 



Längsschnitt 1:33



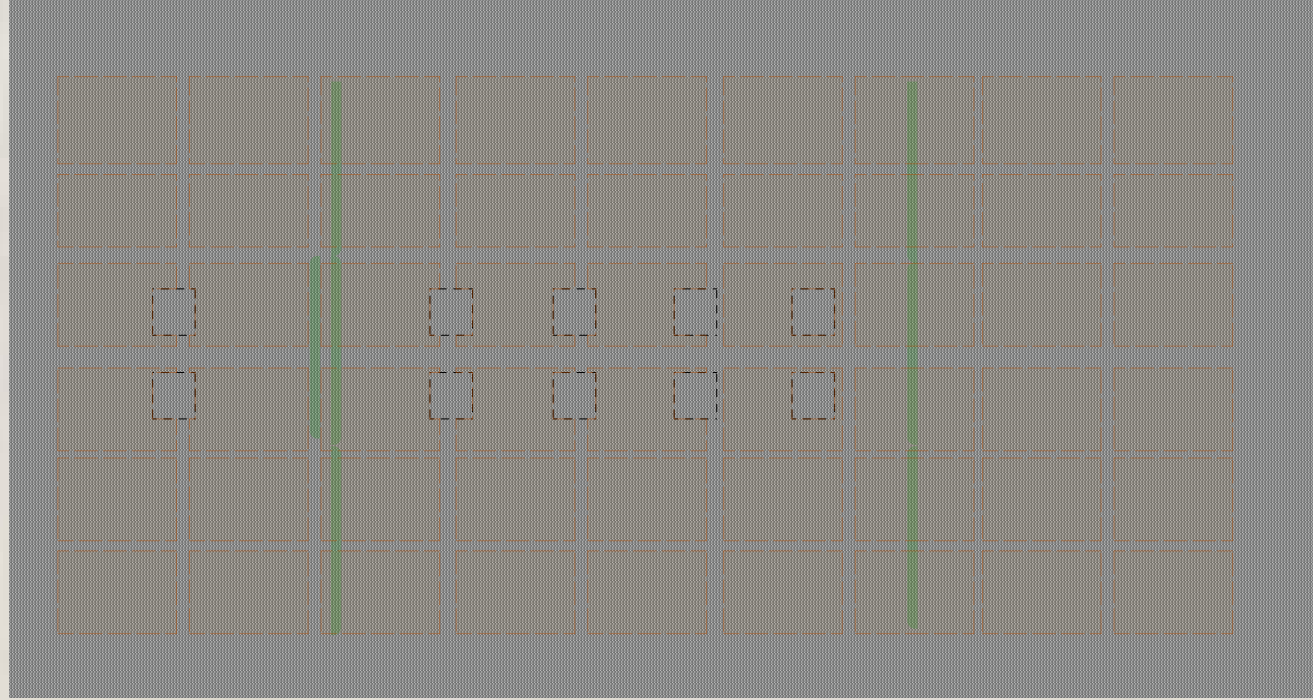
ABBRUCH

Es muss ein neues Fundament gebaut werden, somit kommt auch neuer Boden rein. Die Sparren des Daches xwerden wieder eingesetzt jedoch muss eine neue Dachbedeckung erstellt werden welche ausgedämmt ist. Vom Bestandsgebäude werden Tragstruktur und Aussenfassade, Tore und Fenster beibehalten und nachgerüstet, somit wird die Strukturelle integrität nicht gestört. Die zwei fehlenden Stützen werden ersetzt. Lediglich ein paar Öffnungen werden geändert, in dem an der Westfassade aus zwei Eingangstüren ein Tor wird und die Tore beim Küchenbereich sind keine Durchgänge mehr sondern Fenster für natürliches Tageslicht im BoH. Die Küche wie auch das Restaurant werden neu ausdegämmt. Es werden Leichtbauwände im innern eingesetzt um Küche und WCs einzuschliessen, wie auch die Querliegenden 84cm starken Wände in denen sich Sitznischen befinden.



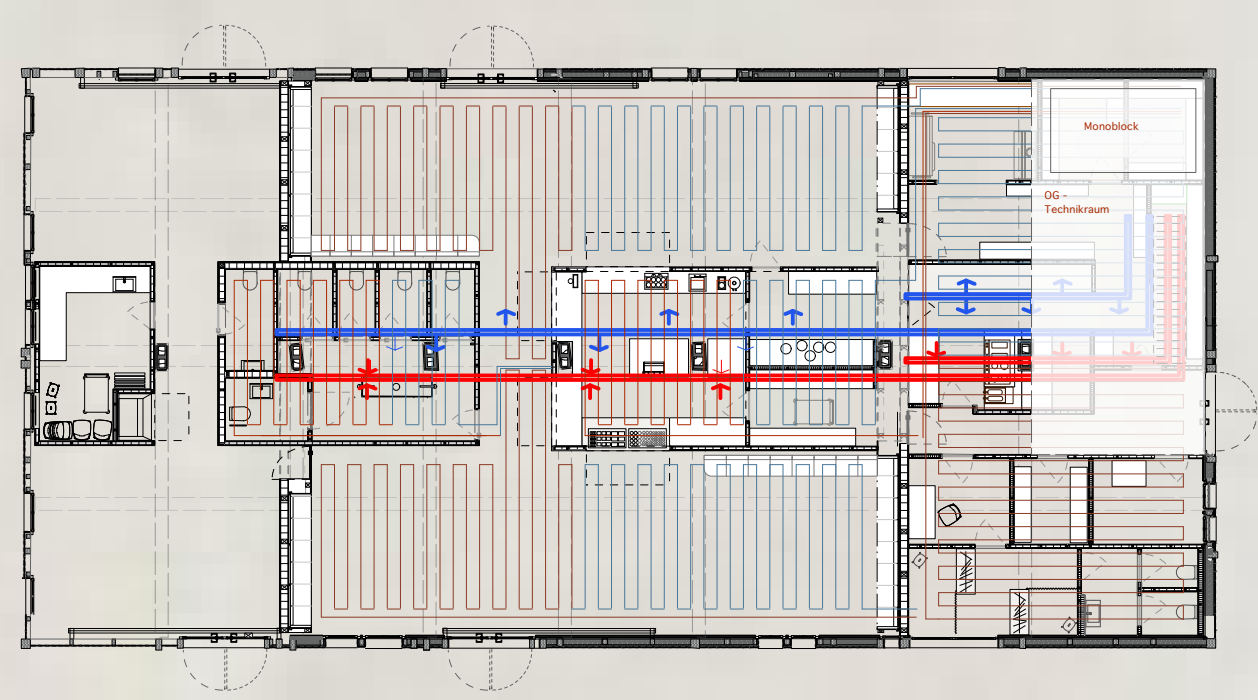
LICHT

Die Balken werden mit gerichtete Spots direkt beleuchtet um die Dachstruktur und die Stützen in Szene zu setzen und Struktur so herausgehoben. An Träger sind nach unten leuchtende Tracksots platziert die dienen zur generellen Beleuchtung an Sitzplätzen, welche Dimmbar sind. Indirektes Akzent Licht bei den „Boxen“ mit LED-Bändern werden die Schattenfuge dramatisch zum Leuchten bringen. Die Küche ist ausgeleuchtet für Präzisions-Arbeit. Spots an Balken angebracht beleuchten Gehwege und Arbeitsfläche sowie generell gut ausgeleuchtet. Hängeleuchten bei Transitwegen sind eher warm gehalten, dienen als Akzentbeleuchtung welche der Atmosphäre beitragen.



AKUSTIK

Es werden Akustikpanele an der Decke zwischen Sparren angebracht und bei Dachöffnungen ausgelassen, welche für das allgemeine akustische Wohlbefinden dienen. An den Wänden wird der Aco spray DC1 Akustikputz von Kustik angebracht welches dem Flatterecho entgegenkommt. Zusätzlich helfen auch die bepolsterten Sitznischen wie Polsterbänke der Akustik im grossen Raum zu dämmen.



KLIMA

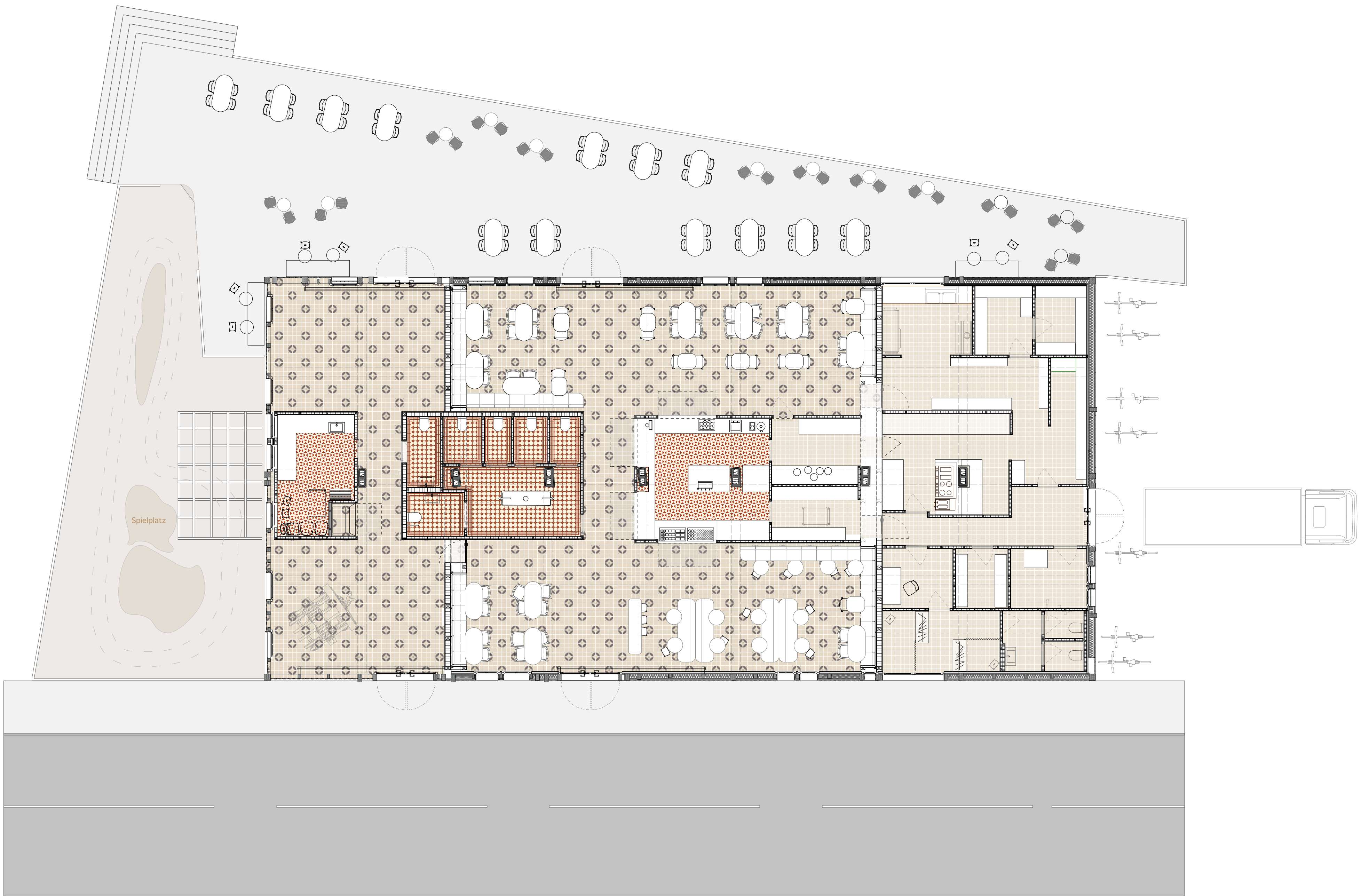
Die Zu- und Abluft wird mittig neben den Hauptständern über Leitung geführt. Über die Quer liegende Wand bei Toilettten, wird auch dort durch diese zentrale Leitung für frische Luft gesorgt. Diese sind in Deckennähe und verschwinden somit zwischen den Balken. Die Küche hat separate Zu- und Abluft welche jedoch gleich wie die anderen Leitungen in den Technikraum im OG geführt werden. Der dedämmte Teil im Gebäude wird durch Bodenheizung erwärmt.



BRANDSCHUTZ

Die Brandschutzwege sind aus allen Räumen ohne zusätzliche Massnahmen gewährleistet. Aus den Gasträumen erfolgen die Fluchtwege durch die Ostfassade zur Terrasse und durch den Haupteingang bei der Westfassade. Aus der Küche und Nebenräumen kann man durch den Liefereingang ins Freie oder durch die Ostfassadenöffnung. Alle Fluchtwege liegen unter der maximalen zulässigen Länge von 35 Metern, mit dem längsten Fluchtweg von 17 Metern.

Schemas 1:200



Umgebungs Grundriss 1:100



Detail Sitznische1:10



MATERIALIEN & ATMOSPHÄRE

Die Materialisierung und Farbgebung wird zurückgehalten. Es soll eine Bühne entstehen für die Geschichtsträchtige Holzkonstruktion und somit ein ruhiges Auftreten im sonstigen Raum stattfinden. Hell gehalten mit Akzenten rostrot Akzenten.

Die Wände werden in einem warmen Offwhite Ton mit Akustikputz bestrichen. Der Boden hingegen wird durch die Musterung des Steinfliesenbodens, welches von alten Bahnhofswarte-Hallen inspiriert ist, zum bewegten Träger der Boxelemente im Raum. Durch die regelmäßige Musterung der Fliesen scheinen die Boxen fassbar auf dem Wasser zu gleiten.

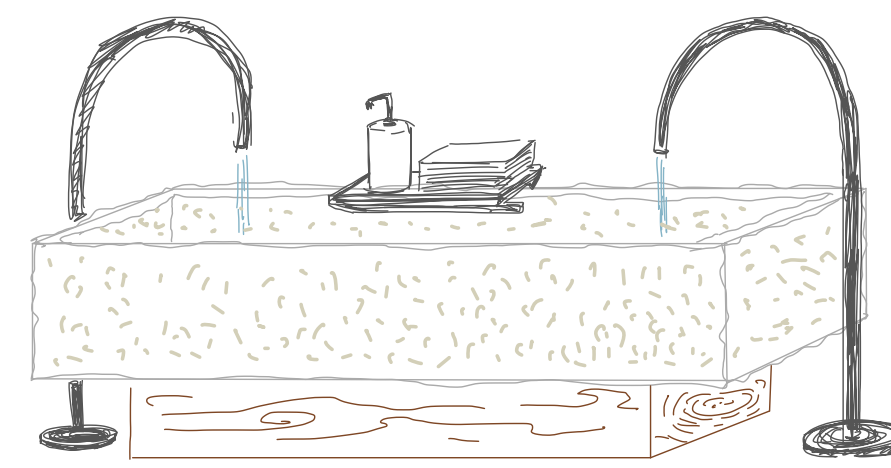
Diese Boxen sind mit Schälfrucht in SARAIFO-Musterung (Grey Burl) verkleidet, diese halten sich durch Farbgebung zurück, doch diese leichte Musterung weckt trotzdem Interesse und Dynamik zu den wiederholenden Elementen, da diese ja auch durch die Wände zu stossen scheinen. Ansonsten wird das Holz der Tragestruktur auf formgerecht gebracht, dort geschliffen oder verbessert wo nötig, allfällige Farbreste eliminiert und mit Mineralöl geschützt. Im Außenbereich soll die jetzige Farbe entfernt werden und solange es ein ebenmäßiges Bild ergibt, wird das Holz geschützt mit einer Schutzlasur.

MATERIALIEN

- 1 Reliärierte Steinzeugfliesen von GÖ-LEM - SFR 204 2/11
- 2 Bubinga-Maser-Wurzelholz-Furnier - SARAIFO grey burl
- 3 Gefärbter Akustikputz von Kustik mit Offwhite-Mineralfarbe
- 4 Altholz des Bestandes der Stützen und Träger vom Güterschuppen
- 5 Polsterstoff Niesche- Uno Coral, ROHI
- 6 Polsterstoff Bank - Cleo Flamingo, ROHI
- 7 Steinzeug-Fliesen Restposten für Küche, WC, Bar GÖLEM

MÖBEL

- 1 Paola Chair - Tachini, Nussbaum
- 2 Pelle Stuhl - Eiche / Leder, Zeitraum
- 3 Ateljé Tisch- Red, Ausziehbar, Gärsnars
- 4 Rail Café-tisch- Eiche, Zeitraum
- 5 Morph Hocker padded (in Occer und Flieder / Eiche)- Zeitraum
- 6 Turntable Café Tisch - Zeitraum, Walnuss
- 7 Under Pressure Hängelampen, amber und rauch glas - BROKIS
- 8 Carbon Frog Lounge Stuhl- Living Divani
- 9 Bolacha Tischlampe -bronze, aufklappbar, HMD Furniture
- 10 Waschbecken aus wiederverwendetem Steintrog und Wiederverwendete Bahnschwelle als Waschbeckenbasis.
- 11 Origo - Freistehende Waschtisch Armatur, Fontealta



Skizze Waschbecken

NACHHALTIGKEIT

Ökonomische Nachhaltigkeit / SNBS 223

Nutzungsflexibilität und Betriebsrobustheit

Das Projekt sichert seine langfristige wirtschaftliche Nachhaltigkeit durch eine robuste, klar strukturierte Raumorganisation sowie eine gezielte Trennung von klimatisch und funktional unterschiedlichen Bereichen. Der Grundriss ist als offene, weitgehend stützenfreie Struktur im Gastraum konzipiert, wodurch unterschiedliche Nutzungen wie klassischer Restaurantbetrieb, Veranstaltungen oder temporäre Konzepte flexibel integriert werden können. Die zentrale Anordnung der Service- und Infrastrukturbereiche (Bar, Takeaway, Küche) ermöglicht kurze Wege und eine effiziente Betriebsorganisation, da Theken variabel offen wie geschlossen genutzt werden können. Die technische Infrastruktur wird entlang der Mittelachse und der bestehenden Tragstruktur geführt. Diese Bündelung erlaubt eine einfache Wartung sowie zukünftige Anpassungen, ohne grössere Eingriffe in den Gastraum vornehmen zu müssen.

- Erhalt und Umnutzung des bestehenden Güterschuppens
 - > Reduktion von Neubau- und Rückbaukosten
- Aktivierung der Bausubstanz als wirtschaftliche Ressource
 - Flexible, multifunktionale Raumstruktur
 - > hohe Auslastung und geringe Leerstandsrisiken
- Standortaufwertung durch neue öffentliche Nutzung (Restaurant als Frequenzbringer) Standortaufwertung durch

Ökologische Nachhaltigkeit / SNBS 211/221

Konsequente Kreislauforientierung, Materialreduktion und Energieeffizienz im Bestand

Das Projekt verfolgt eine konsequente Strategie des Weiterbaus durch den Erhalt der bestehenden Tragstruktur und Gebäudehülle des Güterschuppens.

- Vorhandene Holzkonstruktion als primäre Struktur weitergenutzt
 - > Energie bewahrt und Materialeinsatz erheblich reduziert
- Reduktion grauer Energie durch Weiterverwendung der Bausubstanz Boden aus Steinzeug-Restposten (ca. 82%) + geringer Neumaterialanteil ressourcenschonender Materialeinsatz
- Holzständer-Leichtbauwände (kein Metall) mit natürlichen Dämmstoffen (z.B. Hanf)
- Zoniertes Gebäudenutzung ohne vollständige Dauerbeheizung/-kühlung reduzierte Betriebsenergie Photovoltaikanlage auf dem Dach - anteilige erneuerbare Energieproduktion vor Ort
- Zirkuläres Möblierungskonzept (returished / Rücknahme-System von Gärsnars) verlängerte Produktlebenszyklen
- Wiederverwendung einzelner Bauteile (z. B. Steintrog als Waschbecken, Holzwand als Basiselemente)
- Re-Use von Material
- Save the Rainforest - Furnier im Innenausbau
 - > nachhaltige Holz- und Materialherkunft

Soziale Nachhaltigkeit / SNBS 131

Umnutzung und Quartieraktivierung / Flexible Nutzungsformen

Die soziale Nachhaltigkeit des Projekts basiert auf der Transformation des ehemaligen Güterschuppens zu einem offenen, niederschweligen Ort der Begegnung. Durch die Umnutzung eines vormals infrastrukturell geprägten Bestands entsteht ein öffentlich zugänglicher Raum, der den Ort sozial aktiviert und neue Formen der Aneignung ermöglicht. Ein identitätsstiftender Treffpunkt im Kontext des ehemaligen Industrieareals.

- Offen gestaltete, niederschwellige Gastronomie als Treffpunkt für unterschiedliche Nutzergruppe
- Erhalt der grosszügigen Raumstruktur
 - > hohe Aufenthaltsqualität und räumliche Grosszügigkeit
- Flexible Nutzbarkeit (Alltag, Gastronomie, Events)
 - > Förderung sozialer Vielfalt und Aneignung
- Gute Orientierung und klare Raumstruktur
 - > Zugänglichkeit und intuitive Nutzbarkeit für Mitarbeiter und Nutzer
- Klare räumliche Strukturen ermöglichen eine einfache Orientierung für Gäste und Personal, während die barrierefreie Erschliessung eine inklusive Nutzung sicherstellt.
- Effiziente Betriebsorganisation mit kurzen Wegen
 - > verbessertes Arbeitsumfeld für Personal



Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	Güeter
--------------	---------------

Untertitel	Gastronomie im Güterschuppen auf dem Locorama-areal
-------------------	--

Diplomandin/Diplomand Hauri, Marie-Florence

Bachelor-Studiengang Bachelor Innenarchitektur

Semester FS26

Dozentin/Dozent **Stoian, Ralph**

Expertin/Experte **Grego, Jasmin**

Ort, Datum Zürich, 10.06.2026

© Marie-Florence Hauri, 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.