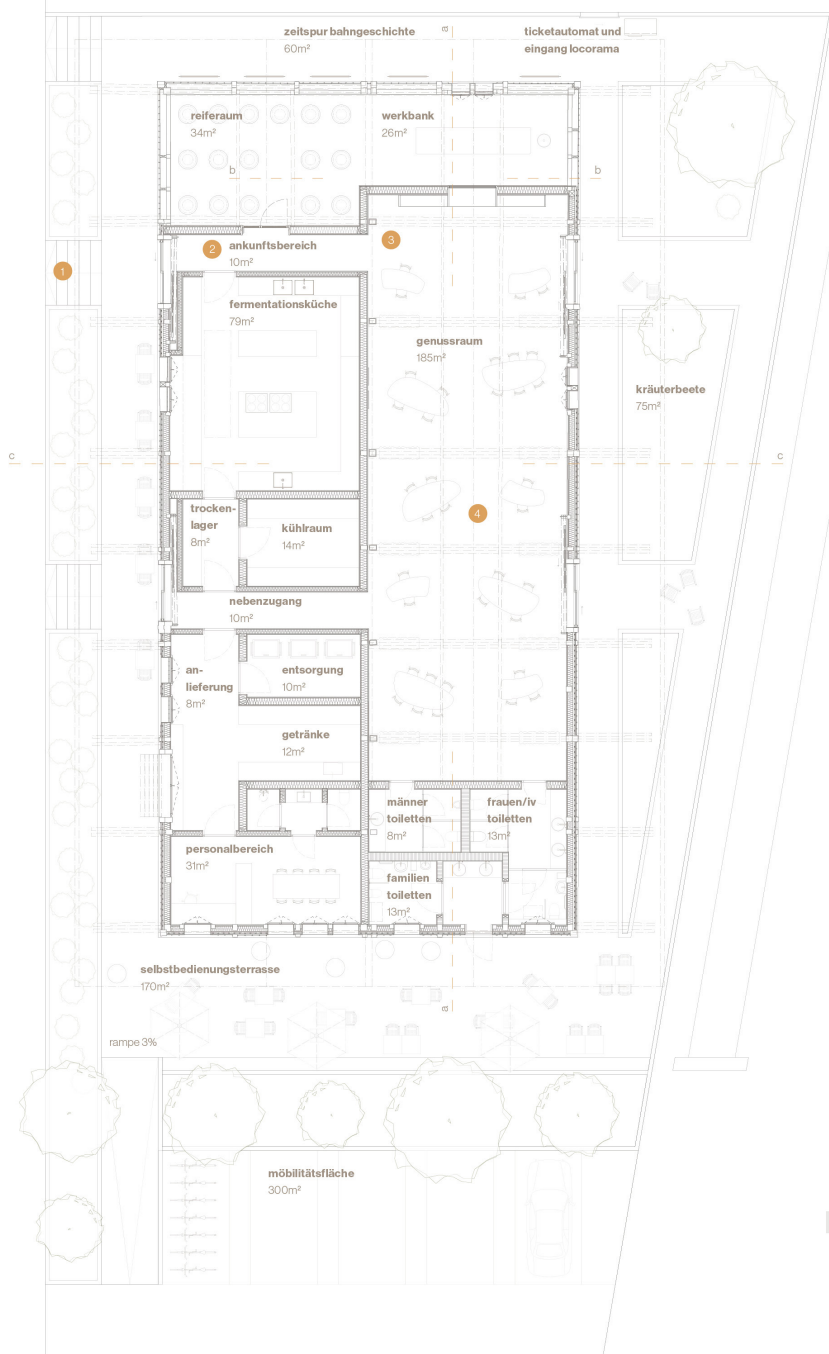


kulturgut

grundriss - 1:100



situationsplan - 1:5000



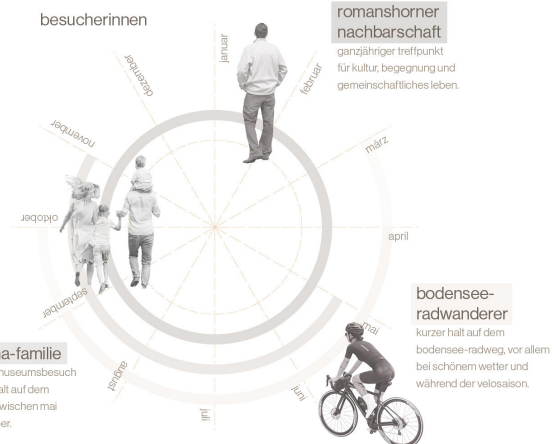
projektbeschreibung

kulturgut transformiert den historischen güterschuppen in einen ort, an dem fermentation räumlich erfahrbar wird. der prozess der fermentation als traditionelle methode zur haltbarmachung von gemüse bildet die grundlage der architektonischen dramaturgie. wie einst waren gelagert, umgeschlagen und weitertransportiert wurden, werden heute lebensmittel gelagert, fermentiert und veredelt. besucherinnen und besucher betreten den raum durch die ursprüngliche torerschliessung und bewegen sich entlang einer schmalen passage. diese gewährt erste einblicke in den reiferaum, der im ursprünglich belassenen teil des güterschuppens untergebracht ist. im weiteren verlauf öffnet sich der genussraum, textile membranen gliedern den bestand und schaffen unterschiedliche dichten, lichtstimmungen und aufenthaltsqualitäten, die bestehende holzkonstruktion bleibt sichtbar und wird durch lehmausfachungen ergänzt. der genussraum verbindet reifung, handwerk und gemeinschaft zu einem räumlichen erlebnis, das die geschichte des ortes in eine neue nutzung übersetzt.

raumprogramm

reiferaum & werkbank 60m²	
back of house gastroküche 80m²	front of house 165m² 50 sitzplätze
back of house takeaway 80m²	toiletten 35m²

besucherinnen



vom gütergut
zum kulturgut



2. hälfte 19. jh.
erstellung güterschuppen landquart



2013
abbruch und
einlagerung in trin

sicht 1 - fassade



sicht 3 - genussraum tagsüber



sicht 2 - ankunfts-bereich mit einblick in reifekammer, werkbank und genussraum





frühling 2027
aussaat regionaler
gemüsesorten



frühsommer 2027
bodenanalyse,
aushub und fundament



sommer 2027
translokation nach romanshorn und
wiederaufbau



spätsommer 2027
gemüseernte und
vorbereitung



herbst 2027
fermentation und
reihung



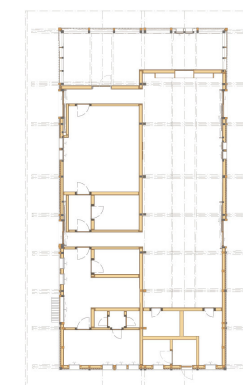
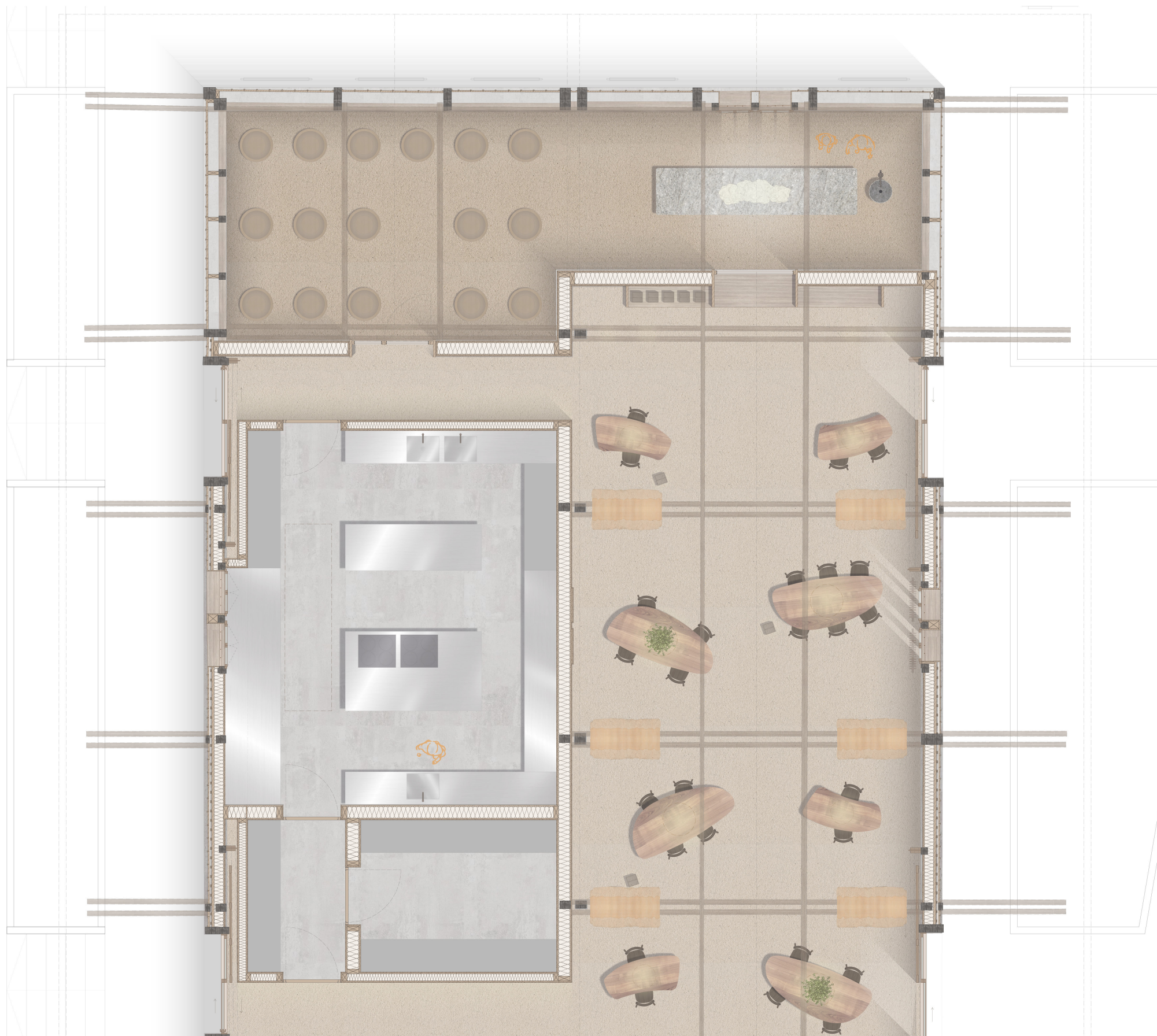
frühling 2028
ausfachung, lehmputz und
innenausbau



sommer 2028
eröffnung kulturgut

grundriss - 1:33

0m 1m 2m 3m

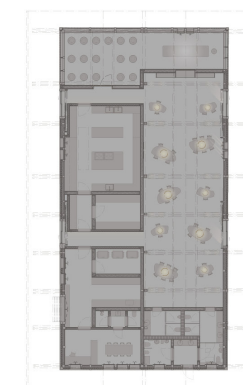


abbruch/ neu 1:250

der bestehende güterschuppen wird vollständig erhalten und lediglich nach aussen ausgedämmt, dabei werden nur wenige Fassadenteile ergänzt sowie fehlende oder beschädigte Elemente sorgfältig erneuert. zusätzliche Öffnungen, welche die bestehende Fassade beeinträchtigen, werden nicht erstellt. Das Dach wird in seiner ursprünglichen Form ohne Dachfenster neu aufgebaut, um den Charakter des Güterschupens zu bewahren.

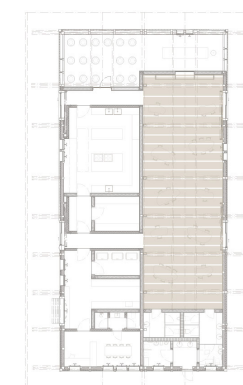
im Inneren entstehen neue Innenwände zur Raumeinteilung, der nördliche Gebäudeteil bleibt bewusst ungedämmt, sodass der ursprüngliche Zustand des Güterschupens weiterhin erlebbar bleibt. Dieser Bereich wird als Fermentationsraum genutzt und bewahrt die rohe Atmosphäre des Bestands. Die vier bestehenden Tore bleiben erhalten und werden weiterhin als prägnante Zu- und Ausgänge ins räumliche Erlebnis integriert.

alt neu



licht 1:250

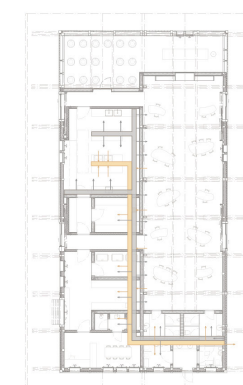
beim Betreten wird der Gast mit einer Laterne zu seinem Platz geführt, wodurch der Sitzplatz erst bei der Besetzung erhellt und der Vorgang Teil des Rituals wird. Die Beleuchtung ist insgesamt warm und reduziert gehalten. Das natürliche Tageslicht bleibt durch die ursprünglichen, reduzierten Fenster erhalten und bewahrt aber weiterhin den charakteristischen Charme im Güterschuppen. Ergänzend sorgen papierperdelleuchten über den Tischen für diffuses Raumlicht sowie direktes Licht nach unten. Eine zentrale Leuchte über der Werkbank hebt den Werkbank- und Fermentationsbereich hervor. Zwischen den Zangen der Dachkonstruktion integrierte Spots beleuchten die Stoffmembranen dezent und betonen die Geometrie des Gebäudes.



akustik/brandschutz 1:250

der Genussraum wird durch eine zwischen den Sparren angebrachte Akustikdecke sowie durch den strukturierten Lehmalkputz akustisch optimiert. Ergänzend reduzieren über die Dachkonstruktion gespannte Stoffmembranen das Flatterecho und gliedern den Raum in kleinere Bereiche, wodurch eine angenehme Gesprächsatmosphäre entsteht.

die Fluchtwege sind klar signalisiert und betragen maximal 28 Meter. Sämtliche Stoffmembranen werden in schwer entflammbarem Material ausgeführt und erfüllen die Brandschutztechnischen Anforderungen.



klima 1:250

der Lehmalkputz trägt durch seine Diffusionsoffenen Eigenschaften zu einem angenehmen und ausgeglichenen Raumklima bei.

die Frischluftzufuhr erfolgt über architektonisch integrierte Zuluftdurchlässe in den Wandflächen. Die Abluftöffnungen werden gestalterisch in derselben Formsprache ausgeführt.

die Lüftungstechnik wird oberhalb der Gastronomieküche angeordnet und bleibt über eine Bodentreppe zugänglich. Die Lüftungskanäle werden möglichst zurückhaltend und nahe der Sparrenlage an der Fassade nach aussen geführt, um die schützenswerte Gebäudehülle möglichst wenig zu beeinträchtigen.

querschnitt des Kanals
volumenstrom $50p \cdot 36m^3/h$
max. Stromgeschwindigkeit $4 m/s \cdot 3600$ $= 0.125m^2$ $= \varnothing 0.4m$

0m 5m 10m 15m 20m 25m



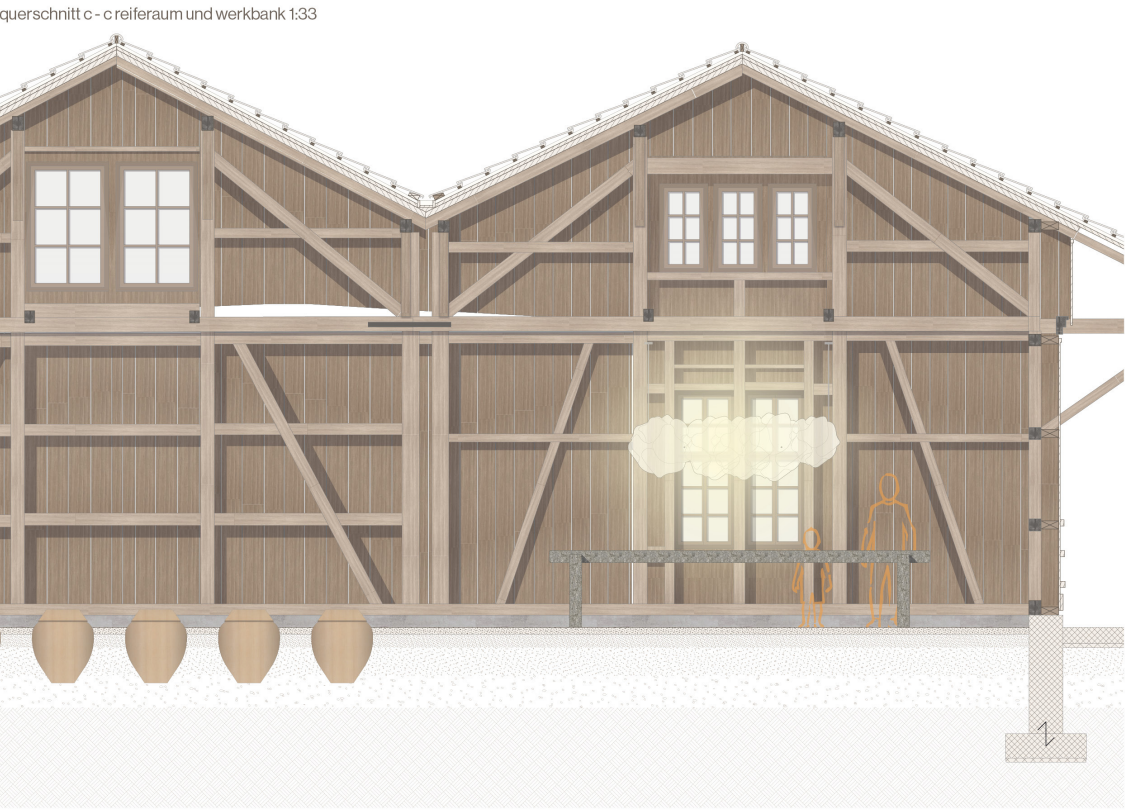
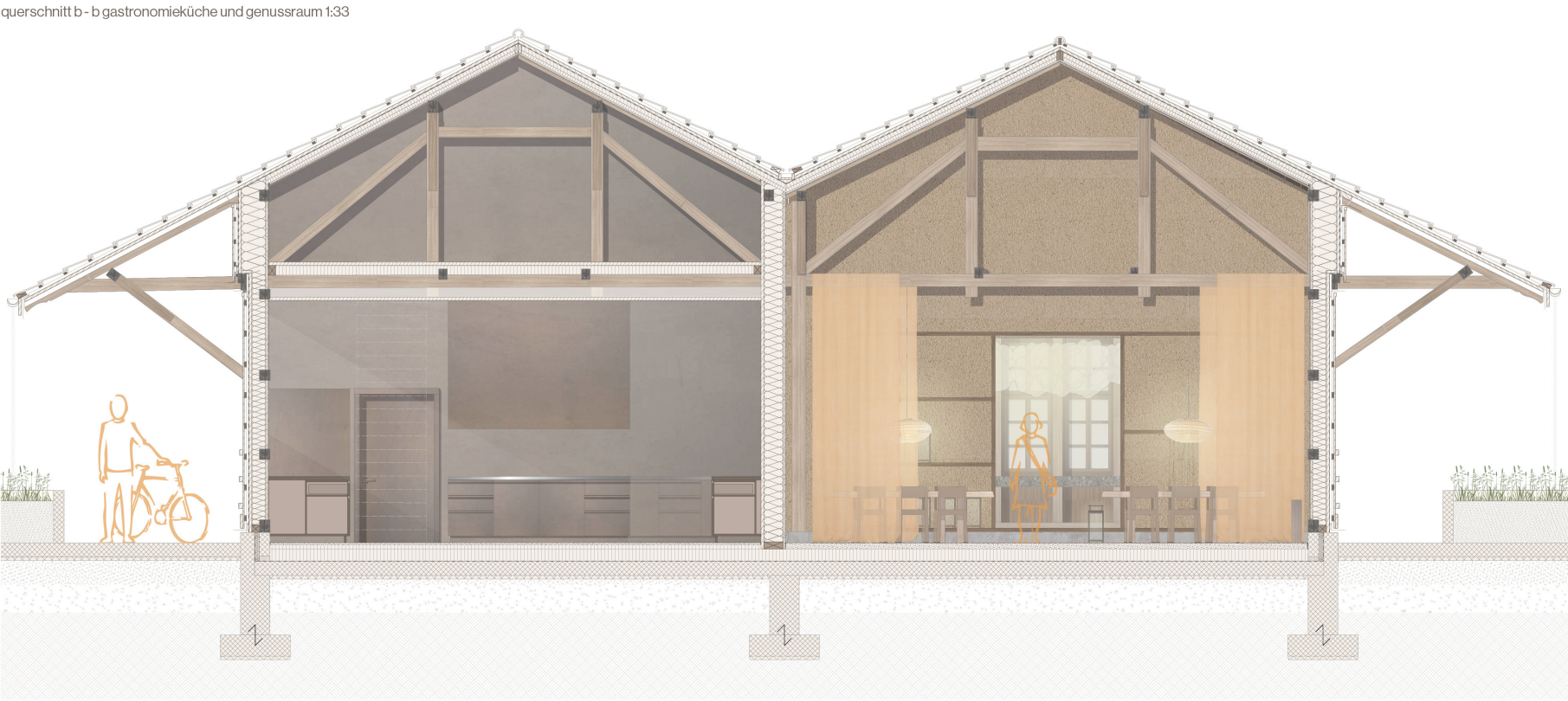
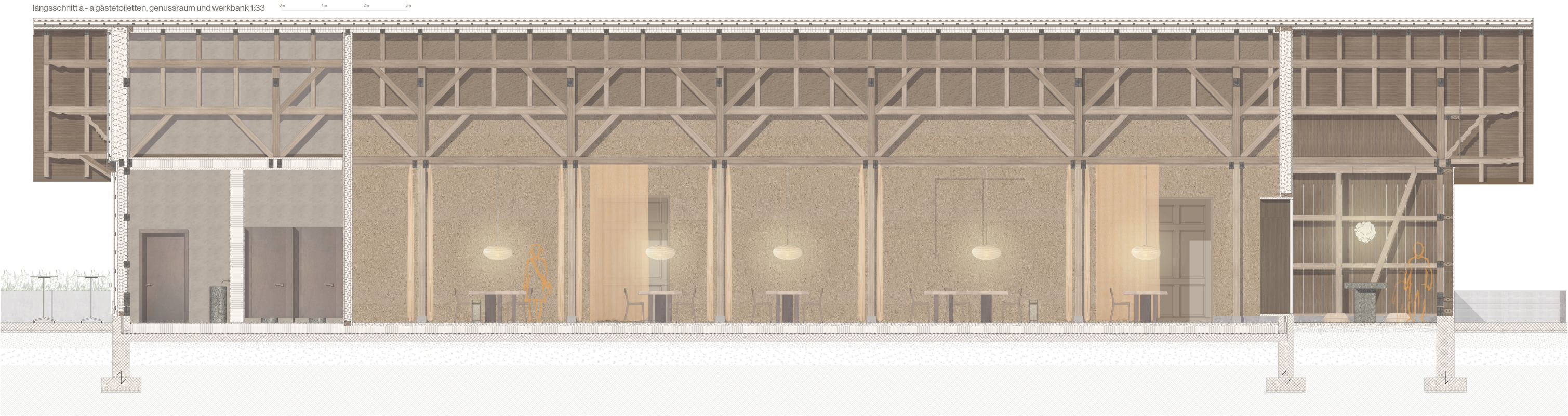


snbs 121 – aufenthaltsqualität
der güterschuppen wird als ort der begegnung, des lernens und des gemeinschaftlichen austauschs neu belebt. die offene raumstruktur ermöglicht gastronomie, werkbank, degustationen und kulturelle veranstaltungen. besucherinnen und besucher erleben die prozesse der fermentation unmittelbar und erhalten einblick in traditionelle methoden der lebensmittelkonservierung. natürliche materialien wie lehm, holz und pflanzen schaffen eine warme atmosphäre und unterstützen ein angenehmes raumklima. der grosszügige, flexibel nutzbare genussraum fördert den austausch zwischen unterschiedlichen generationen und sozialen gruppen und stärkt die soziale nachhaltigkeit des projekts.

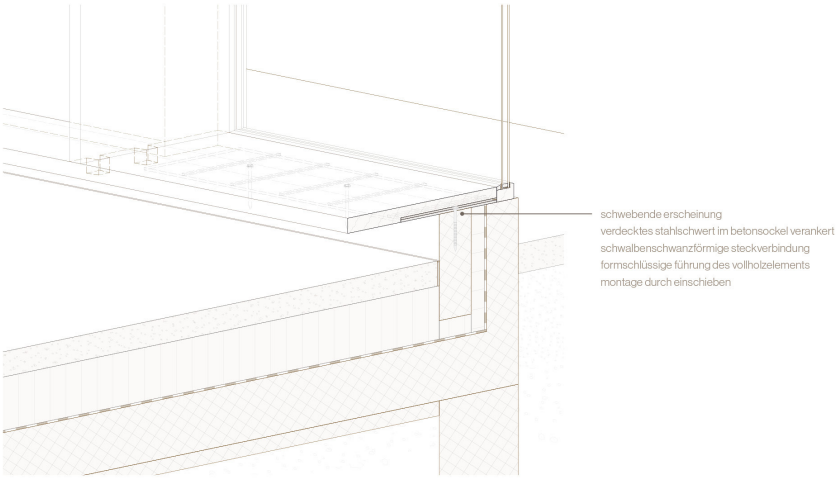
snbs 231 – regionale wertschöpfung
das projekt stärkt regionale wirtschaftskreisläufe durch die bewusste auswahl lokaler materialien, produzenten und handwerksbetriebe. die gastronomische nutzung basiert auf saisonalen rohstoffen aus der region, die durch fermentation veredelt und langfristig nutzbar gemacht werden. dadurch entstehen kurze lieferketten, eine höhere wertschöpfung vor ort und eine engere verbindung zwischen produktion, verarbeitung und konsum. auch im ausbau wird auf regionale ressourcen gesetzt. lehm aus dem aushub wird für putze und oberflächen weilverwendet, schafwolle dient als dämmstoff und möbel werden möglichst aus bestehenden oder gebrauchten beständen übernommen. die steinabdeckung der werkbank wird aus naturstein aus grabünden gefertigt und verarbeitet, durch die zusammenarbeit mit lokalen producenten, handwerksbetrieben und lieferanten werden transportwege reduziert und regionale kompetenzen gefördert. das projekt leistet damit einen beitrag zur stärkung der lokalen wirtschaft und einer nachhaltigen, ortsbezogenen baukultur.

snbs 311 – treibhausgasemissionen
erstellung des projekt basiert auf der wiederverwendung des historischen güterschupens, durch die translokation und den weitgehenden erhalt der bestehenden konstruktion bleibt ein grosser teil der im gebäude gebundenen grauen energie erhalten. die gebäudehülle wird nur minimal angepasst, neue fassadenöffnungen werden nicht erstellt und fehlende bauteile gezielt ergänzt. die dämmung erfolgt ausschliesslich dort, wo sie funktional notwendig ist. der reiferaum bleibt ungedämmt und bewahrt die ursprüngliche atmosphäre des güterschupens. der naturkeller nutzt die thermischen eigenschaften des erdreichs und reduziert den bedarf an technischer klimatisierung.

nachhaltigkeitsablauf auf zeitschritt ersichtlich*

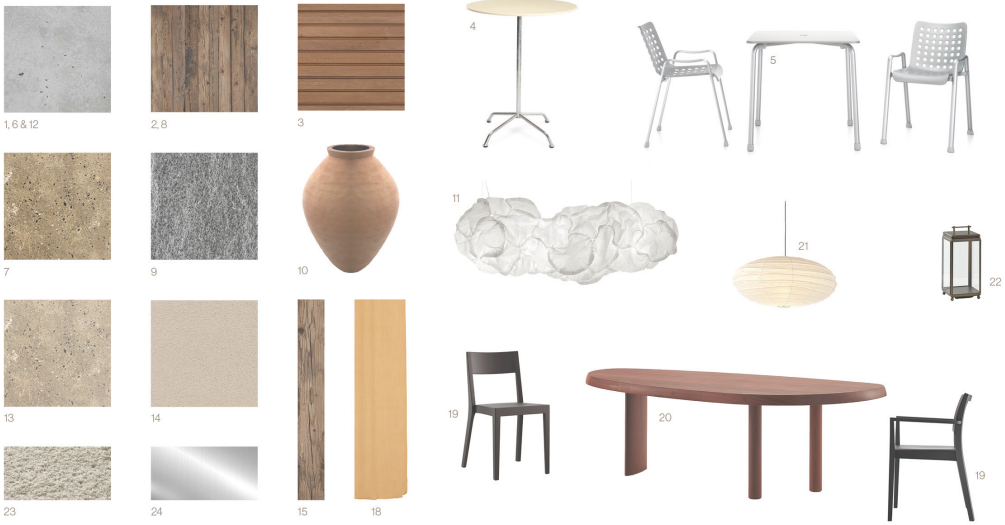


detail fensterregal 1:10



gastronomiekonzept

aufenthaltsqualitäten	takeaway auf der terrasse genussraum mit stoffkammern werkbank im reiferraum
öffnungszeiten	mittwoch-sonntag mittag 11:30-14:00 abend 18:00-22:00 restaurant über sommermonate mit reduzierter kapazität
angebot	saisonales mittagmenü vegetarische und regionale gerichte menü mit fermentierten komponenten kleine gerichte zum teilen apéro & weinbegleitung
getränke	naturweine aus der schweiz bier von regionalen brauereien hausgemachte fermentierte kaffee & tee
werkbanks	mai bis november saisonale konservierungstechniken kombucha- und wasserkefir- werkbank wildkräuter sammeln und haltbar machen
produzent:innen	gemüse von «fäseler salate» kräuter aus dem garten des kulturguts brot von der bio-bäckerei lehmann bier regionaler brauereien «huss brau» roggen naturweine aus grob weinbau «schläpf» st.gallen



produzent:innen karte ostschweiz



terrasse - urbanität

- 1 betonbauteile - rc-c50 recyclingbeton, cem iii/a - (stützmauer, pflanzbeete, treppe, rampe)
- 2 bestehe fassade aufbereitet
- 3 fassadenergänzung in eichenholz - faltbare vertikale holzlamellen - eigenständige geometrie
- 4 hochtische - haeffel gartenstehisch - model 1118 - ø 80cm
- 5 landi-stuhl - hans coray - mewa - second-hand-bestand

reiferraum - verborgenheit

- 6 betonsöckel - rc-c50 recyclingbeton, cem iii/a
- 7 aushub stamplflehmboden - nötiger zusatz - oberfläche roh
- 8 bestehende holzkonstruktion und wandverbreiterung aufbereitet
- 9 werkbank - calanca gneis - geflammt und gebürstet
- 10 fermentation - tonbehälter - in gewachsenen terrain eingelassen
- 11 akzentleuchte - belux cloud - ip55

genussraum - geborgenheit

- 12 betonsöckel - rc-c50 recyclingbeton, cem iii/a
- 13 boden - stamplflehm - aushubflehmboden - carnaubawachs finish
- 14 wand genussraum - aushubflehmboden - lehmputz mit gemüseresten zusatz
- 15 holzkonstruktion - bestand
- 16 fenster - bestand - gläser erlichtigt - holz aufbereitet
- 17 fensterregal - nussbaumholz - an holzständer befestigt
- 18 stoffbahnen - trevira cs - schwerentflammbar - faltenband - halbrtransparent
- 19 innen bestuhlung - horgen gjarus zyklus 2, second-hand-bestand
- 20 innen tische - freiform tisch - charlotte perland - second-hand-bestand
- 21 papierpendelleuchte - öffnung für direktes licht unten - schirm indirektes licht für raum
- 22 laterne - tragbar - diffuses stimmungslight - akkubetrieben
- 23 raumakustik - kustik - nachhaltige akustische spritzbeschichtung
- 24 gastronomieküche - chromnickelstahl

fensterregal 1:20

dachaufbau - warm

- dachziegel
- konterlattung
- 20mm dichte holzfaserplatte
- feuchtigkeitsperre
- 40mm dämmung
- oberkante spanenlage
- 35mm dämmung
- 20mm dichte holzfaserplatte
- 20mm akustik spritzputz

dachaufbau - kalt

- dachziegel
- konterlattung
- 20mm dichte holzfaserplatte
- 40mm dichte holzfaserplatte
- spanenlage sichtbar

wandaufbau - warm zu kalt

- 15mm innenlehmputz
- 25mm zweifach gipskartonplatte (12.5mm)
- 15cm holzständer konstruktion, dazwischen dämmung schafwolle
- 25mm dichte holzfaserplatte
- 15mm aussenlehmputz

verankerung im fenstersturz zur
aufnahme von kippmomenten
verdeckte, massgefertigte
stahlschwerter in
holzständerkonstruktion und
fenstersturz

sichtbareschwalbenschwanzverbindung
konstruktive quell- und schwindfuge

bodenaufbau - warm

- 10cm stamplflehmboden, gewachst
- 8cm dämmung
- feuchtigkeitsperre
- 20cm beton
- 5cm magerbeton

bodenaufbau - kalt

- 10cm stamplflehmboden, roh
- aufschüttung
- gewachsener boden

modellbild genussraum bei nacht



Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	kulturgut
Untertitel	Gastronomie im Güterschuppen
Diplomandin/Diplomand	Maag, Lilian
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS26
Dozentin/Dozent	Stoian, Ralph
Expertin/Experte	Grego, Jasmin

Ort, Datum Horw, 12.06.2026
© **Lilian Maag, Hochschule Luzern – Technik & Architektur**