

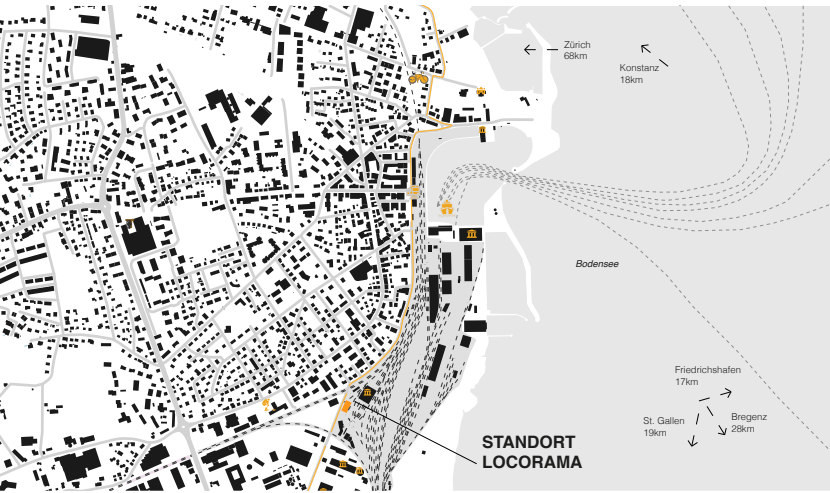
STÜCKGUT

eine Orangenkiste, die Wurzeln schlägt

Gastronomie im Güterschuppen

Das Projekt «Stückgut» ist ein Ort des Ankommens, des Genusses und der Kultur. Ein Umschlagplatz für Reisende und Einheimische. Im Mittelpunkt stehen die Wertschätzung von Handwerk, Produkt und Regionalität sowie die Verbindung des Dreiländerecks, das bis heute durch Schiff und Bahn geprägt ist. Diese Regionalität spiegelt sich auch im gastronomischen Angebot wider: Serviert wird eine Mischung aus allen drei Grenzregionen.

Der Name «Stückgut» greift die Idee des Verweilens und Weiterziehens auf. Wie einst Päckchen als Stückgut transportiert wurden – nicht als Eilgut – versteht sich auch der Ort als Raum der Begegnung und des Innehaltens. Bestehendes wird mit Neuem verbunden, ehemalige Verbindungen werden räumlich neu interpretiert und zusammengeführt. Dabei treten die Facetten des Bestandes bewusst ruhig auf und bewahren den Charakter des Ortes.

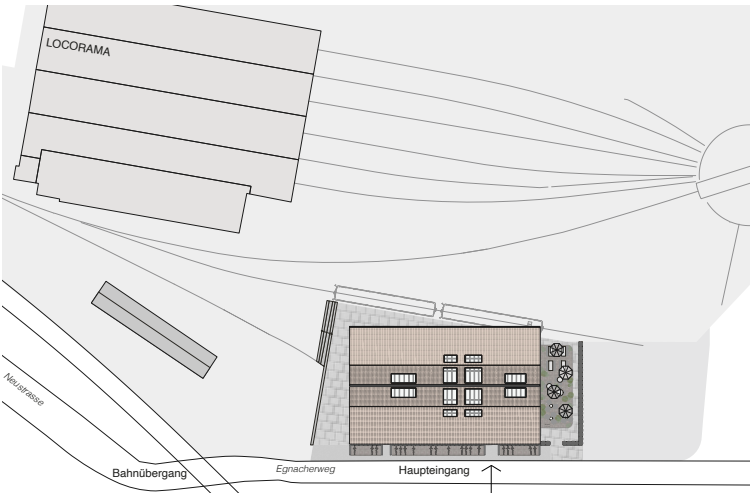


Situation

Der ehemalige Güterschuppen aus Landquart, der derzeit in Trin zwischengelagert wird, erhält auf dem Locorاما-Areal in Romanshorn ein neues Zuhause sowie eine neue Nutzung. Direkt an den Bahngleisen und am Schnittpunkt von Bahn- und Schiffsverkehr gelegen, knüpft der Standort an die ursprüngliche Geschichte des Gebäudes als Teil der Transport- und Logistikinfrastruktur an. Zusätzlich wird der Ort durch den angrenzenden Bodenseeradweg in das öffentliche Leben und den touristischen Kontext der Region eingebunden.

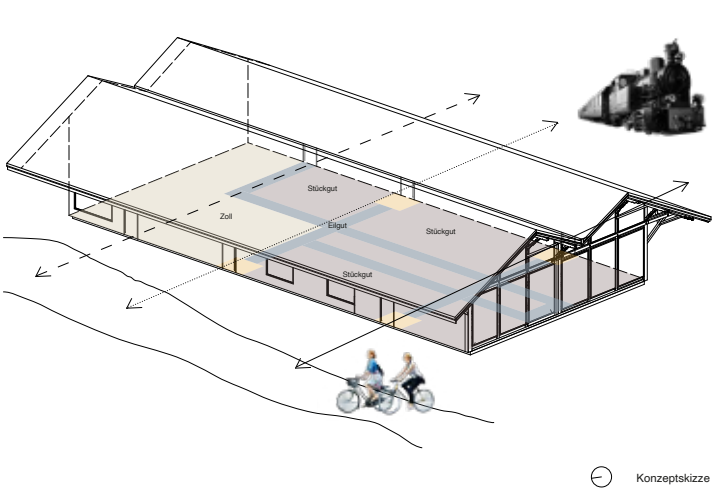
Lage

Der ehemalige Zoll- und Güterschuppen gliedert sich neu entlang der alten Bahngleise auf dem Locorاما-Areal ein. Die verglaste Südfassade bildet die Adresse des Hauses und orientiert sich zum vorbeifahrenden Bodenseeradweg. Als stark frequentierte Route im Uhrzeigersinn um den Bodensee macht sie das Restaurant sichtbar und lädt BesucherInnen zum Verweilen ein.



Konzept

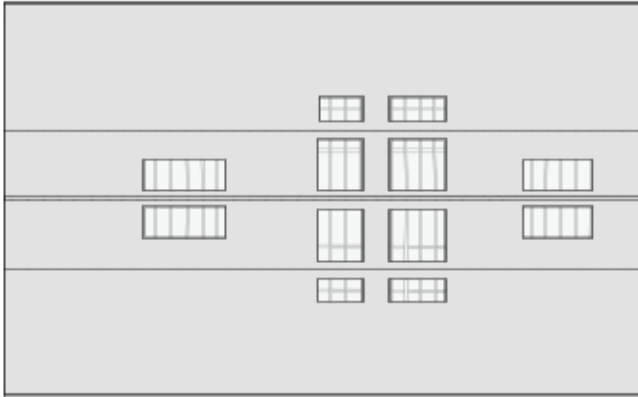
Wo einst Waren ankamen, gelagert und weitertransportiert wurden, entstehen heute Begegnungen und gemeinsame Erlebnisse. Die Begriffe Umlagerung, Eilgut und Stückgut bilden die Grundlage des Konzepts und übersetzen die Geschichte des ehemaligen Güterschuppens in die neue Nutzung als Gastronomie. Die Umlagerung erfolgt quer durch den Schuppen: Gäste betreten das «Stückgut» sowohl von Westen als auch vom Locorاما-Areal im Osten und durchqueren den Raum ähnlich den einstigen Warenströmen. Unterschiedliche Aufenthaltsdauern werden räumlich in verschiedene Bereiche übersetzt. Analog zum früheren Eilgut, das besonders schnell weitertransportiert wurde, bieten die Sitzplätze entlang der Fassade Raum für einen kurzen Halt. Mit dem Betreten des Schuppens wird der Gast selbst zum Stückgut: Er kommt an, bleibt und verweilt. Ohne Stress und mit einem Hauch von Geschichte im Auge. Der Güterschuppen soll nun seinen letzten und fixen Standort finden und Wurzeln schlagen dürfen. Dies gelingt durch die Orangerie, in welcher Orangenbäume ihre Wurzeln schlagen und somit das Gebäude auf dem Areal verankern. Was einst Orangenkisten waren, sind heute ein zentrales Augenmerk in der Gastronomie «Stückgut».



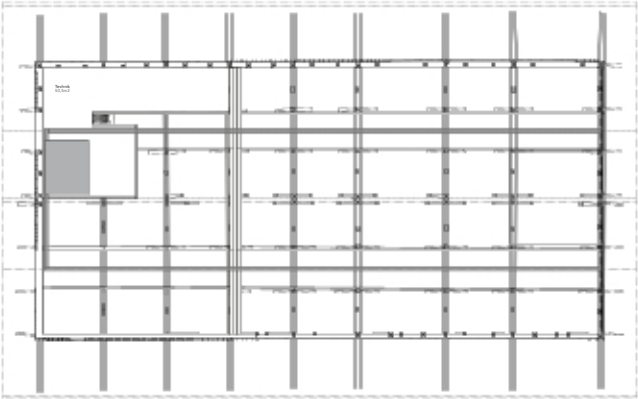
Gebäudestrukturen & Öffnungen

Die bestehenden Gebäudestrukturen bleiben erhalten und bilden das räumliche Gerüst des Restaurant «Stückgut» . Sie ermöglichen es, historische Wegebeziehungen wieder aufleben zu lassen und die Geschichte des Ortes spürbar zu machen. Durch den Erhalt des Tragwerks bleibt die ursprüngliche Konstruktion präsent und wird Teil des Raumerlebnisses. Über den Köpfen der Gäste erzählt das freilegende Tragwerk von der Vergangenheit des Gebäudes und schafft eine direkte Verbindung zwischen Geschichte und Gegenwart.

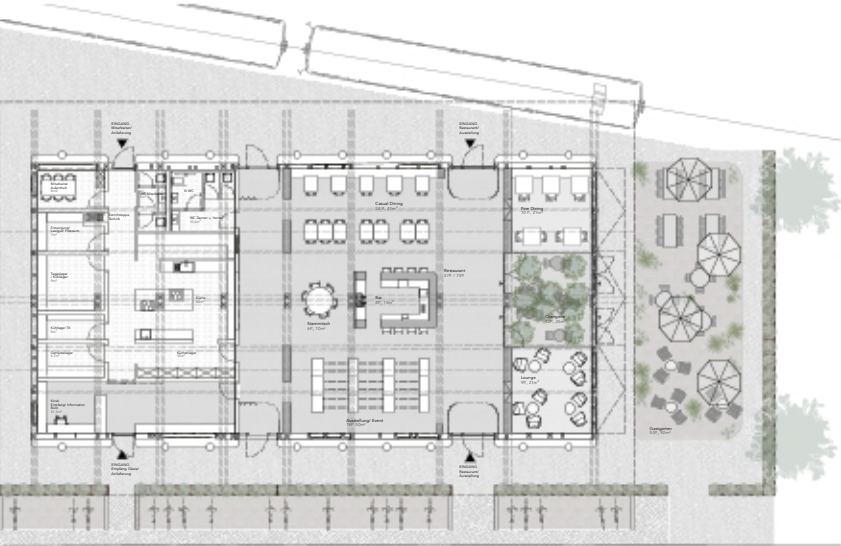
Fenster werden dort eingesetzt, wo sie sowohl den räumlichen Anforderungen als auch der bestehenden Gebäudestruktur entsprechen. Sie werden vor die bestehende Rahmenkonstruktion gesetzt, wodurch die historische Struktur ablesbar bleibt und die Fenster von aussen montiert werden müssen. Die Dachflächen werden gezielt geöffnet, um sowohl technische Anforderungen als auch die Belichtung der Innenräume zu gewährleisten. Die acht Öffnungen über dem zentralen Bereich verbinden Bar, Gastraum und Ausstellung. Über der Orangerie wird die Dachfläche ebenfalls geöffnet, sodass die Bäume ausreichend Sonnenlicht erhalten. Zusätzlich werden zwei Dachfenster über der Küche im Back of House angeordnet. In Kombination mit dem Zu- und Abflutkonzept sorgen diese für eine funktionale Lösung.



Dachaufsicht | M=1:150



Obergeschoss | M=1:150



Erdgeschoss | M=1:150



Querschnitt Vertiefung | M=1:33



Längsschnitt Vertiefung | M=1:33



Westfassade | M=1:100



Südfassade | M=1:100



Nordfassade | M=1:100



Ostfassade | M=1:100

Material, Licht und Farbe

Ein harmonisches Miteinander, welches trotz klarer Zonierung zusammenhält. Fixe Elemente, wie die Sitzbank und unterschiedlich definierte Aufenthaltszonen treffen auf flexible Möblierung und ermöglichen vielfältige Anpassungen. Die warme Atmosphäre wird durch eine akustische Fichtenlattung an Wand und Decke geprägt, wäh-

rend der geschliffene Estrich als ruhige Erdung wirkt. Die zentrale Bar aus oxidiertem Stahlblech und Kupfer greift mit dem Kupfer das Material der Fahrleitungen auf und lotet es aus seinem technischen Kontext. Die ursprüngliche leitende Funktion wird räumlich neu interpretiert: Statt elektrischer Energie entstehen hier soziale Verbindungen und Austausch.

- 1 Bodenbelag Estrich | geschliffen
- 2 Fichtentäfer | gebürstet | 16mm | Akustikprofil 625-44-4-F, Ligno (Wand, Decke)
- 3 Lehmputz | körnig, Stroba (Wand)
- 4 Holz Esche | geölt (Möblierung)
- 5 Esche dunkel gebeizt
- 6 Oxidierte Metallplatte REUSE aus Werft (Bar)
- 7 Eloxiertes Aluminium, #FFA500 (Bar)

- 8 Chromstahl (Bar, Küche)
- 9 Streckmetall Luna Kupfer, diewand (Bar)
- 10 Vorhang, LORD IV, Farbe 0184 Creation Baumann
- 11 Monza Green Stoff, Bolia
- 12 Leder Quattro Cognac, Bolia
- 13 Kies, feinkörnig
- 14 Fassadenlattung, Fichte, Bestand geschliffen, gebürstet, farblos geölt

- A Casual Dining Stuhl, CH20 Elbow Chair, Carl Hansen
- B Esche weiss, Lederpolster Quattro Cognac
- C Fine Dining Stuhl, Kore, Harmony
- D Esche weiss, Sitzpolster Monza Green
- E Tisch, Eschenholz, farblos geölt
- F Barhocker, Morph Bar, Formstelle Esche
- G Loungestuhl, Friday 1, Formstelle
- H Esche, Monza Green Stoff
- I Loungesessel, eigenes Design, Zinkenverbindung
- J Esche, farblos geölt

- G Klassischer Gartenstuhl, Atelier Alinea, Blaugrau
- H Atelier Alinea, Gartentisch
- I Atelier Nima, Parasol Iko
- J Wall mounted coffee table, George & Willy
- K Aluminium, weiss
- L Casual dining Leuchte, Eigendesign
- M Betonguss, Stahlseil
- N Fine Dining, Lounge und Orangerie Leuchte
- O Eigendesign, Handgeblasenes Glas, Stahlseil
- P Weissbunte Kriechspindel



Material, Licht, Farb- und Möblierungskonzept

Ökologische Baustoffe (332)

Der Erhalt der historischen Tragstruktur bildet die Grundlage des Nachhaltigkeitskonzepts und reduziert den Bedarf an neuen Materialien. Die Materialwahl orientiert sich an den regionalen Ressourcen des Dreiländerecks und wird durch REUSE-Materialien aus dem Werftbereich ergänzt. Historische Gleise

sowie wiederverwendete Stahlplatten werden in die Gestaltung integriert und erhalten eine neue Funktion im Innenraum. Bestehende Ressourcen werden weitergenutzt, Materialkreisläufe gestärkt und Transportwege minimiert.



Lebenszykluskosten (211)

Ökonomie

Langlebige und robuste Materialien, die den Anforderungen eines stark frequentierten Gastronomiebetriebs standhalten, finden im »Stückgut« ihren Platz. Dadurch können Unterhalts- und Instandhaltungskosten langfristig reduziert werden. Die flexible Nutzung der Räume für Gastronomie, Veranstaltungen und

Ausstellungen schafft zudem eine hohe Auslastung und ermöglicht eine nachhaltige wirtschaftliche Nutzung des Gebäudes. Durch die Weiterverwendung des Bestands werden darüber hinaus Ressourcen und Baukosten eingespart.



Städtebau und Architektur (112)

Soziales

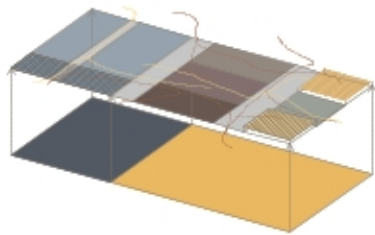
Der ehemalige Güterschuppen wird als Teil seiner Geschichte erhalten und in einen lebendigen Ort der Begegnung und Umlagerung in Romanshorn transformiert. Die ursprüngliche Funktion als Umschlagplatz wird neu interpretiert: Wo einst Waren bewegt wurden, treffen heute Menschen aufeinander. Durch

die Lage zwischen Bahnhof, Hafen, Locoroma und Bodenseeradweg entsteht ein Treffpunkt für Reisende, Einheimische und Touristen. Die öffentliche Nutzung sowie die Einbindung von regionaler Kultur stärken die Identität des Ortes und leisten einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung des Standorts.



Betriebliche Anordnung

Das Back of House und das Front of House sind klar voneinander getrennt, um Kreuzungen zwischen Gästen und Mitarbeitenden weitgehend zu vermeiden. Die Gäste betreten das Restaurant »Stückgut« von Westen und Osten. Durch unterschiedliche Aufenthaltsdauern und Nutzergruppen entstehen verschiedene Zonen. Der Ausstellungsbereich liegt zentral bei den Eingängen an der Westfassade. Die zentrale Bar bildet das verbindende Element und geht in den Casual Dining Bereich über. An der Südfassade befinden sich die Lounge im Westen und der Fine Dining Bereich im Osten. Beide Bereiche sind durch ein Podest leicht erhöht und über eine Rampe barrierefrei zugänglich.



Die Orangerie bildet das Herzstück des Restaurants. Sie verleiht dem Raum Ruhe, Halt und eine Prise Vergangenheit. Gleichzeitig dient sie an schönen Tagen als Sitzbereich und Verbindung zum Aussenraum. Das gesamte Back of House befindet sich im nördlichen Teil des Schuppens. Anlieferung und Mitarbeiterzugang erfolgen über eine separate Erschliessungsachse, die das Back of House mit Empfang und Büro verbindet. Die offene Küche liegt zentral und steht in direktem Bezug zum Gastraum.

Räumliche Einteilung

F.o.H. 290,5 m²	1 Lounge	21 m² 9P.
B.o.H. 218 m²	2 Fine Dining	21 m² 10P.
	3 Orangerie	25 m² 12P.
	4 Casual Dining	41 m² 24P.
	5 Bar - Stammtisch	30 m² 8P. 6P.
	6 Ausstellung	50 m² 16P. als Hochtische
	7 Back of House	EG: 146,2 m², OG: 49,0 m²
	8 Empfang/ Büro	31,3 m²
	9 Umlagerachsen	80 m²
	Gesamtfläche inkl. OG	514,8 m²
	Gesamtfläche Restaurant	292,5 m² 57P. / 73P.
	Gastgarten	92 m² 53P.



Speise- und Getränkekarte

Gastronomiekonzept

Im »Stückgut« treffen Gäste auf eine kulinarische Verbindung des Dreiländerecks. Drei Kulturen kommen zusammen und finden in einer gemeinsamen Genusswelt ihre Symbiose. Geprägt wird das Konzept von der Orange als besondere Hauptdarstellerin, die sich als verbindendes Element durch Küche und Atmosphäre zieht. Regionalität, Saisonalität und die Einflüsse der drei Länder verschmelzen zu einem einzigartigen gastronomischen Erlebnis.



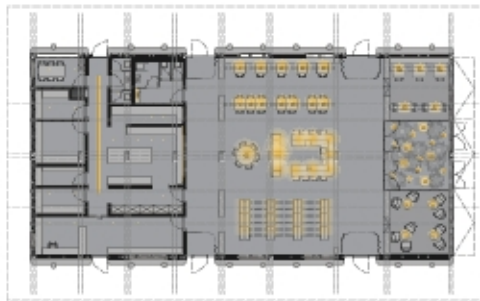
Logo »Stückgut«

Klima

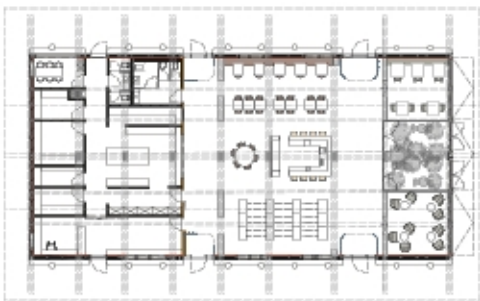
Das Klimakonzept ist unauffällig in die räumliche Struktur integriert und unterstützt eine angenehme Atmosphäre im gesamten Gastraum. Die technischen Elemente werden gezielt in die architektonischen Eingriffe eingebunden, sodass Funktion und Gestaltung ineinandergreifen. Durch die klare Zonierung und die offenen Bereiche entsteht eine natürliche Luftzirkulation, die zu einem ausgeglichenen und behaglichen Raumklima beiträgt.

Akustik

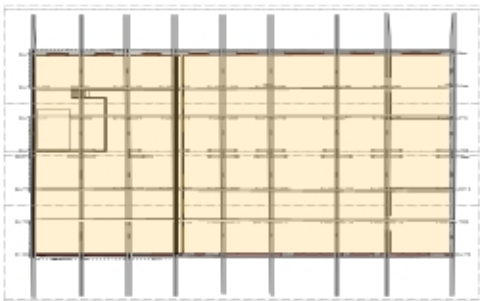
Durch die Fichtenlattung an Wänden und Decke wird eine angenehme Raumakustik erzielt. Sie verbindet die einzelnen Bereiche zu einem warmen und harmonischen Gesamtbild. Ergänzend sorgen die gepolsterten Möbel für eine zusätzliche Schalldämpfung und tragen dazu bei, den Geräuschpegel auf einem angenehmen Niveau zu halten. Die Vorhänge an den Eingängen unterstützen die Schallabsorption zusätzlich und schaffen einen sanften akustischen Übergang ins »Stückgut«.



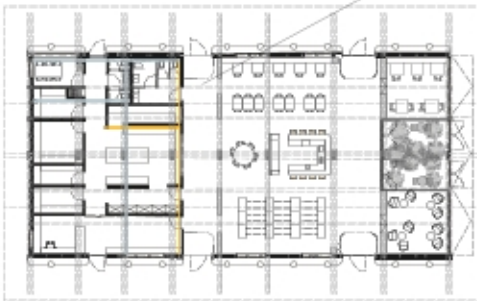
Beleuchtung EG | M=1:200



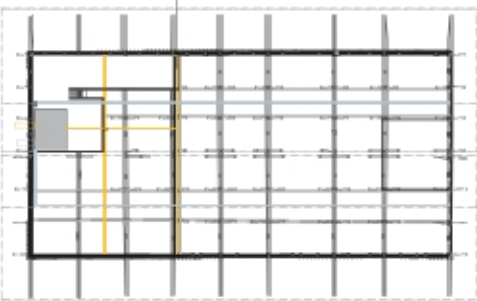
Akustik EG | M=1:200



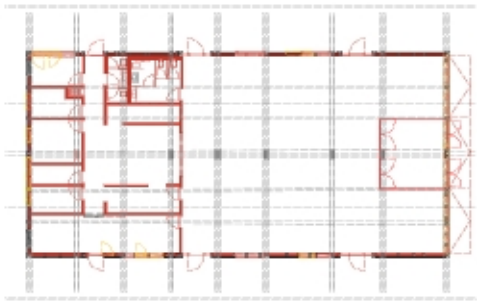
Klima EG | M=1:200



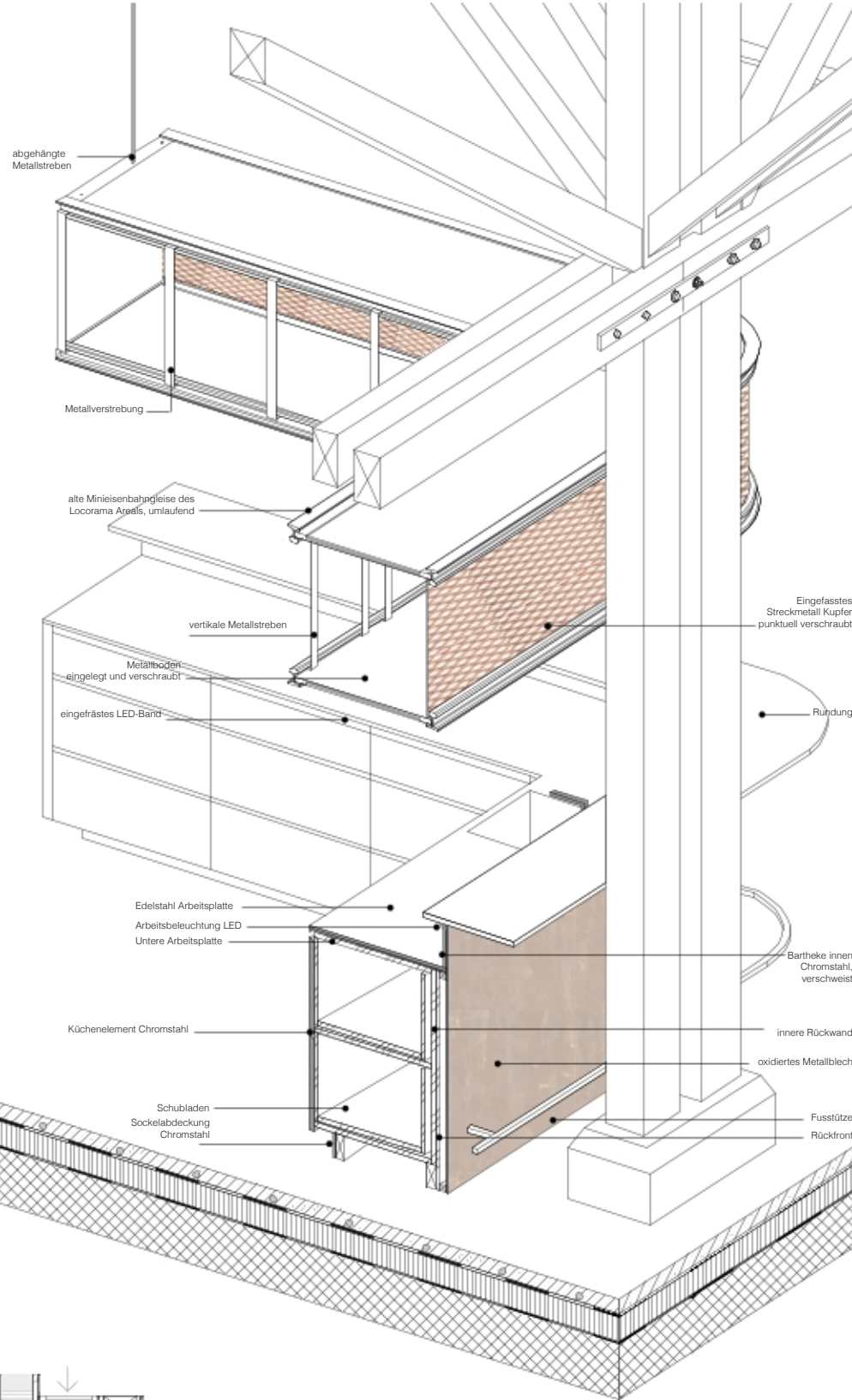
Klima EG | M=1:200



Klima OG | M=1:200



Umbau EG | M=1:200



Isometrischer Detailschnitt | Bar | M=1:10



Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	STÜCKGUT
Untertitel	Gastronomie im Güterschuppen
Diplomandin/Diplomand	Schorrer, Maria
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS26
Dozentin/Dozent	Gasser Derungs, Carmen
Expertin/Experte	Walser, Daniel

Ort, Datum Luzern, 09. Juni 2026
© **Maria Schorrer, Hochschule Luzern – Technik & Architektur**