

TRANSITHORN

GASTRONOMIE IM GÜTERSCHUPPEN

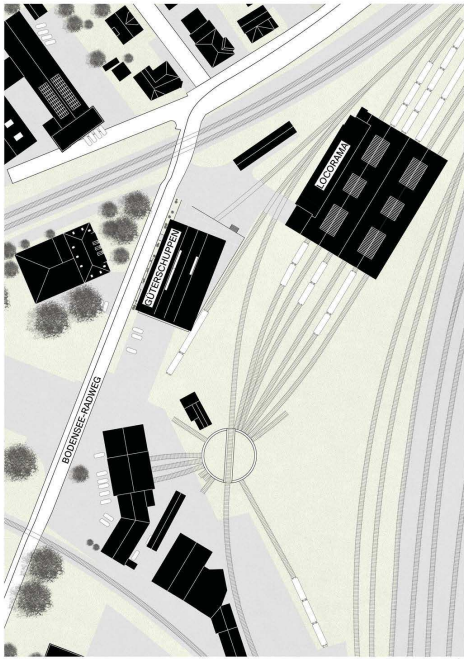


Ansicht West | 1:100

SITUATION



Situation | 1:6600



Umgebung | 1:950

ANALYSE



Schema Güterumschlag

KONZEPT



Konzept Funktion

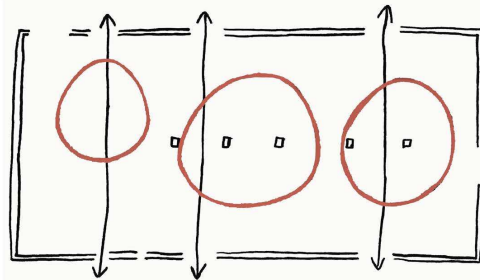
Romanshorn ist eine Hafenstadt am Bodensee und ein wichtiger Verkehrsknotenpunkt für Bahn, Schiff und Langsamverkehr. Am Rande des Ortes, direkt neben dem Locoroma und entlang des vielbefahrenen Bodenseeradwegs, befindet sich ein historischer Güterschuppen, der ursprünglich aus Landquart stammt und in Romanshorn neu aufgebaut wird.

Der Schuppen diente einst dem Umladen von Gütern zwischen den Regelspurgleisen der SBB und den Schmalspurgleisen der Rhätischen Bahn. Seine besondere räumliche Qualität liegt in den drei Durchgängen, die diesen Prozess ermöglichten und bis heute prägen.

Das neue Nutzungskonzept greift diese ursprüngliche Funktion auf und übersetzt sie in eine zeitgemäße Gastronomienutzung. Analog zum historischen Ablauf des Güterumschlags gliedert sich der Schuppen in die drei Bereiche Anlieferung, Umschlag und Lagerung sowie Auslieferung. Diese werden räumlich in die Zonen Bahn, Manufaktur und Gastro übertragen.

Der Bereich Bahn bildet die Schnittstelle zur Infrastruktur und erinnert an die ursprüngliche Anlieferung. In der Manufaktur steht die Verarbeitung und Herstellung im Zentrum, während der Gastrobereich als Ort der Begegnung und des Konsums den Abschluss bildet.

Die drei charakteristischen Durchgänge bleiben dabei erhalten und machen den ursprünglichen Ablauf weiterhin räumlich erlebbar.



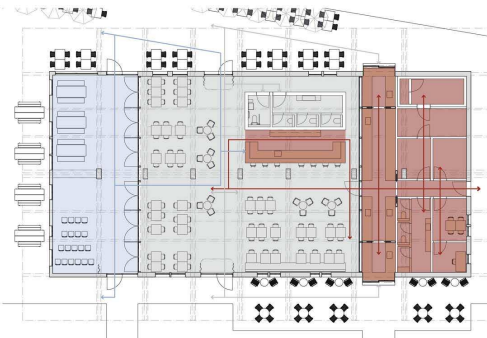
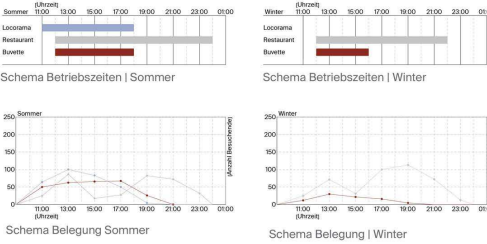
Konzeptskizze



GASTRONOMIEKONZEPT

SERVICE		Innenraum bedient (Tischservice) Aussenraum (Buvette) mit Selbstbedienung über Badge Picknickplätze im Innen- und Aussenbereich
SPEISEN		Saisonale Produkte werden gelagert, gereift oder fermentiert Grundzutaten erscheinen mittags in einfacher Form Grundzutaten abends in veredelter Ausführung
ANGEBOT		Ganztags Sandwiches, Getränke, Gebäck, Glace, Quiche Mittag Ein Menu Fleisch Ein Menu Vegi Abend Drei verschiedene Menus Barbetrieb
MENU		Mittag Sauerteig Kartoffelgnocchi an Rahmsauce Abend Sauerteig Kartoffelgnocchi mit Felchen und Beurre-blanc mit fermentiertem Fenchel

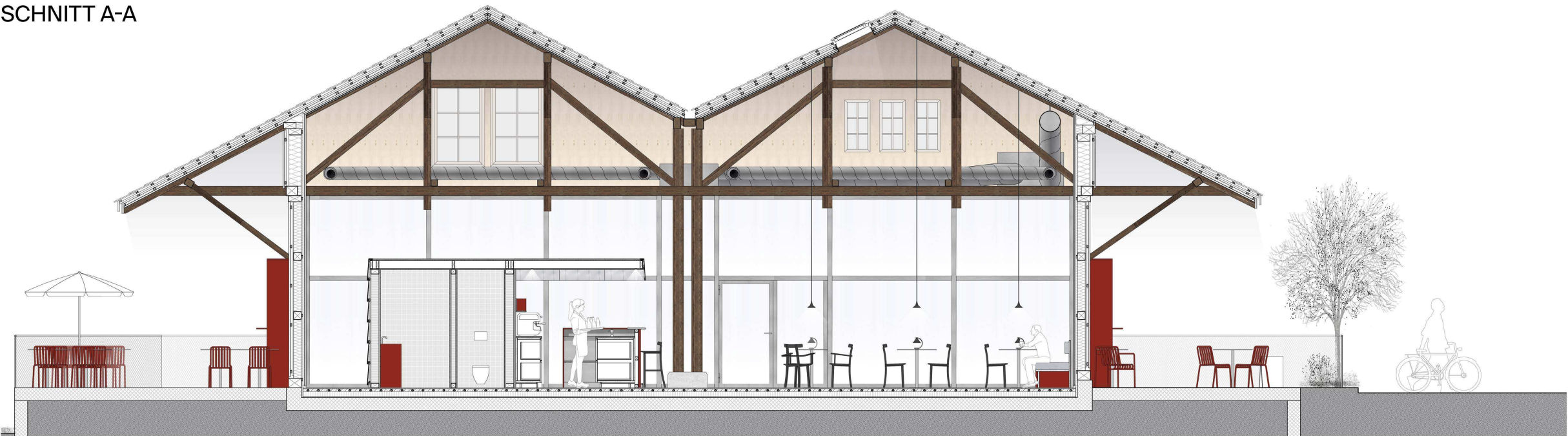
BETRIEBSKONZEPT



● Bahn | Besuchende Locorama
● Gastrobereich | Besuchende Gastro
● Manufaktur | Mitarbeitende

Betriebskonzept | Laufwege 1:200

SCHNITT A-A



Schnitt A-A | 1:33

SCHNITT B-B



Schnitt B-B | 1:33

SCHNITT C-C



Schnitt C-C | 1:33

GRUNDRISS

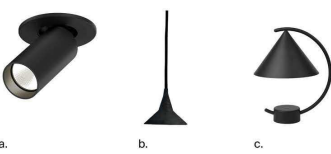


MÖBLIERUNG



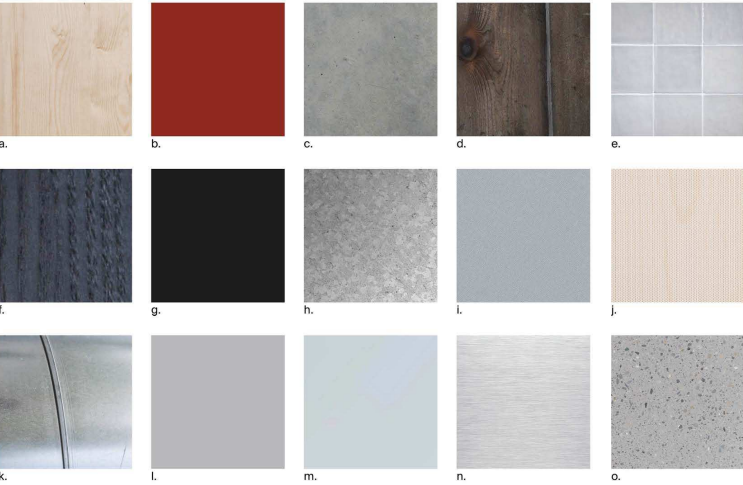
Legende Möblierung
a. Stuhl Palissade Armlehnen | Hay | Stahl rot pulverbeschichtet b. Tisch Inok rechteckig | Pedrali | Edelstahl c. Stuhl Palissade | Hay | Stahl rot pulverbeschichtet d. Sonnenschirm The Amalfi | Business und Pleasure | weiss e. Tisch Linear | Muuto | Stahl pulverbeschichtet f. Bank Linear | Muuto | Stahl pulverbeschichtet g. Stuhl Nervosa Armlehnen | Woak Design | schwarz gestrichenes Holz h. Tisch Inok rund | Pedrali | Edelstahl i. Barstuhl Nervosa | Woak Design | schwarz gestrichenes Holz j. Stuhl Nervosa | Woak Design | schwarz gestrichenes Holz k. Tisch Nervosa | Woak Design | schwarz gestrichenes Holz l. Bank Nervosa | Woak Design | schwarz gestrichenes Holz

BELEUCHTUNG



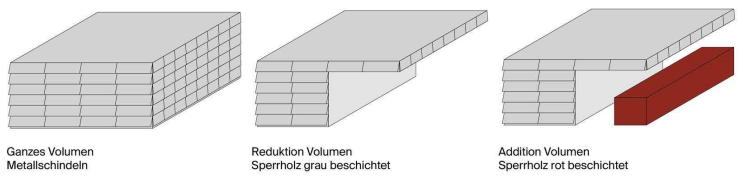
Legende Beleuchtung
a. Strahler Move | XAL | Aluminium schwarz b. Pendelleuchte Unterlinden | Artemide | Aluminium schwarz c. Tischleuchte Meridian | Fern Living | Stahl schwarz pulverbeschichtet

MATERIALIEN

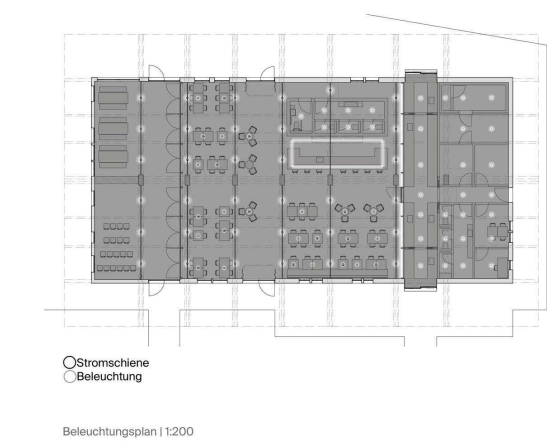


Legende Materialien
a. Wandverkleidung | Fichte b. Fronten Bar, Bank, Ausstellungsregal | Sperrholz rot beschichtet c. Sockel, Fundamente | Beton d. bestehendes Holz e. Wände Wc, Back of House | Keramikfliese 10x10cm | grau, Fugen weiss f. Stühle | schwarz gestrichenes Holz g. Leuchten | Metall schwarz beschichtet h. Fenster | Stahl feuerverzinkt i. Sitzbank, Vorhang | Alex Creation Baumann | grau j. Akustikplatten | Top Akustik Micro Paneele | Fichte k. Kubusverkleidung | Lüftungrohr wiederverwendet | verzinktes Stahlblech l. Rückwand Bar | Sperrholz grau beschichtet m. Fenster | Milchglas n. Tische | Edelstahl o. Boden | geschliffener Zementfliesbelag Walo

FORMSPRACHE

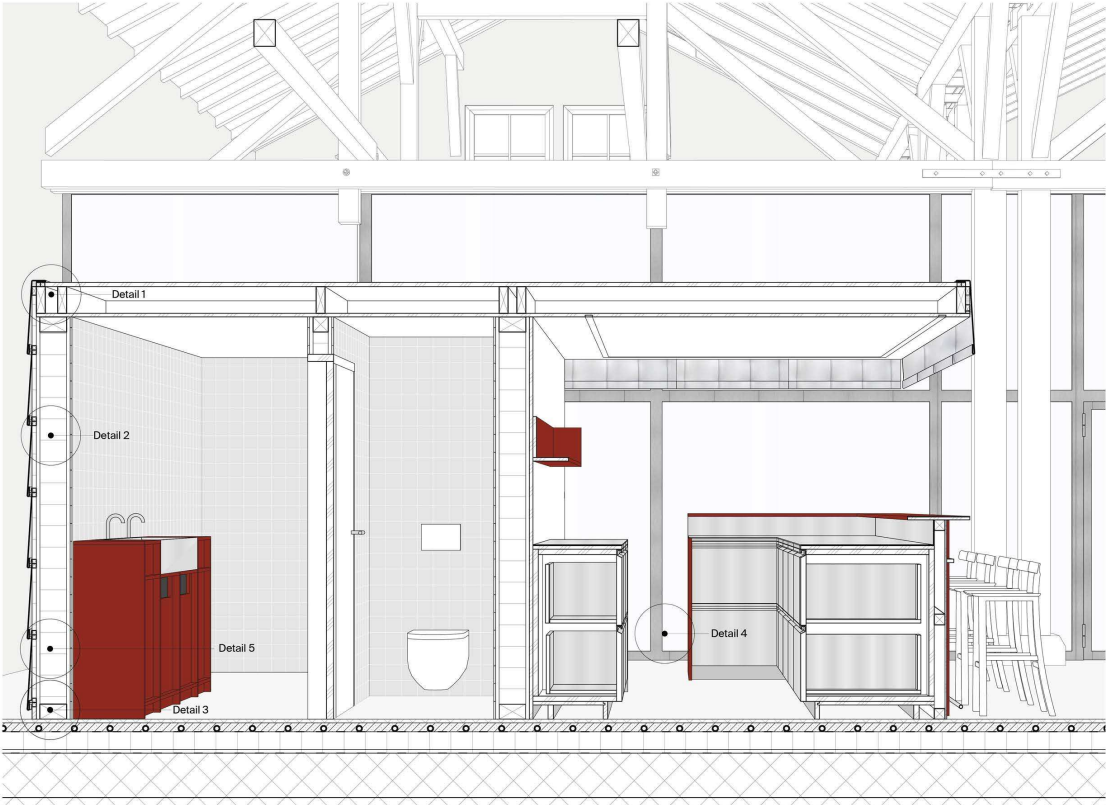


BELEUCHTUNG

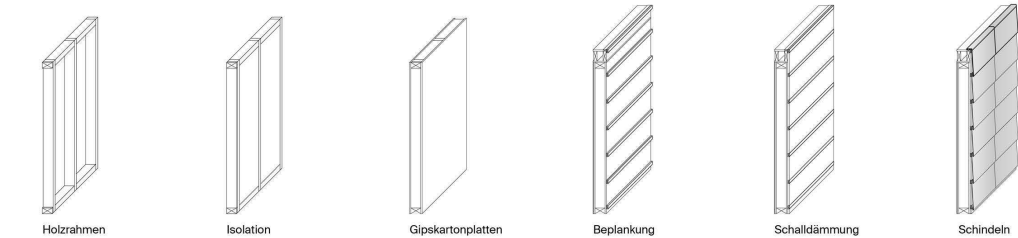


Beleuchtungsplan | 1:200

DETAILIERUNG



Perspektivischer Detailschnitt | 1:15

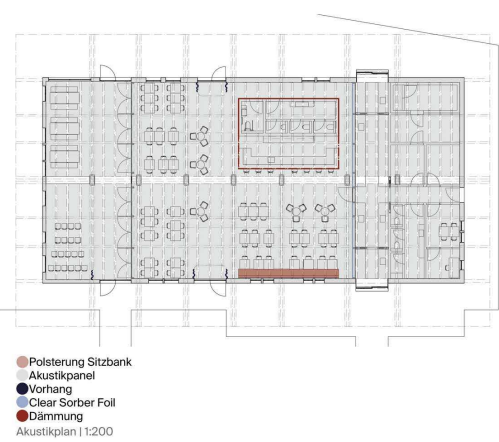


Schema Wandkonstruktion | 1:50

NACHHALTIGKEIT

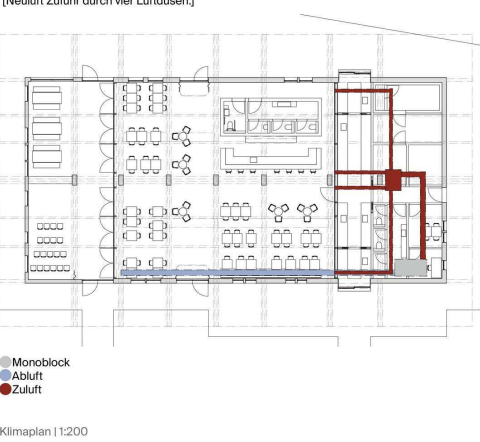
SNBS KRITERIEN	GESELLSCHAFT	RÄUME SOZIALER INTERAKTION [SNBS 131]	Sichtbare Treffpunkte Dachvorsprung als verbindendes Element Flexible Nutzung durch Picknickbereich
	WIRTSCHAFT	WIEDERVERWENDUNG UND SYSTEMTRENNUNG [SNBS 213]	Wiederverwendung Lüftungsrohren für Verkleidung Modulare Sitzmöbel Schraubverbindungen bei Einbauten
	ÖKOLOGIE	ÖKOLOGISCHE BAUSTOFFE [SNBS 332]	Sockel aus recyeten Gesteinskörnungen Ausrangierte Lüftungsrohre von nahen Industrien Gastronomie mit lokalen Ressourcen

AKUSTIK



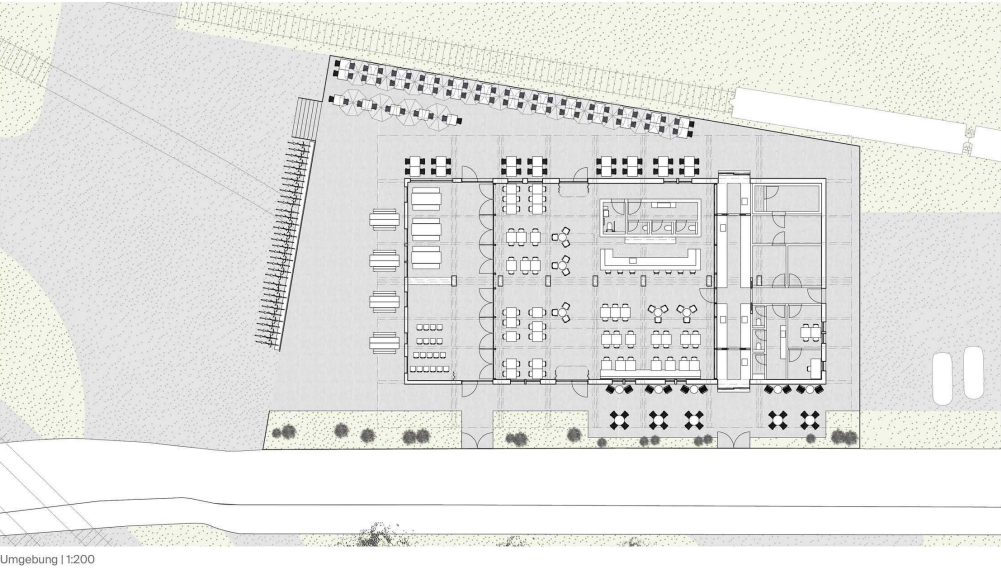
Akustikplan | 1:200

KLIMA



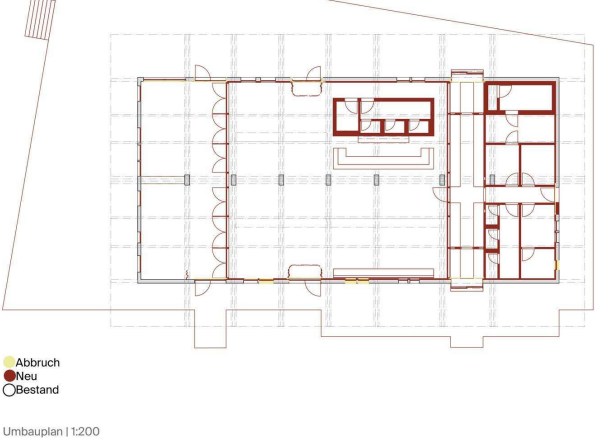
Klimaplan | 1:200

UMGEBUNG



Umgebung | 1:200

ABBRUCH NEU



Umbauplan | 1:200

SCENARIO



Szenario Erweiterung Gastbereich | 1:200

Bachelor-Thesis an der Hochschule Luzern - Technik & Architektur

Titel	Transithorn
Untertitel	Gastronomie im Güterschuppen
Diplomandin/Diplomand	Tiefenbach, Julia
Bachelor-Studiengang	Bachelor Innenarchitektur
Semester	FS26
Dozentin/Dozent	Hürlimann, Magdalena
Expertin/Experte	Baenziger, Rémy

Ort, Datum Horw, 12.06.2026
© **Julia Tiefenbach, 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.