

„RESTAURANTEINBAU“ CAMPUS 21, BRUNN AM GEBIRGE

PLANER: ARCHITEKTEN MANN & MLCZUCH

BAUBESCHREIBUNG:

Im Businesszentrum Wien Süd, einer Büroanlage in Brunn am Gebirge neben der Autobahn A 21, standen 2 große Räume in einem Bauteil noch im Rohzustand zur Verfügung, für die ursprünglich andere Nutzungen vorgesehen waren. Das Besondere daran ist ihre Lage direkt über der Zufahrtstrasse mit einer schräg im Gefälle ausgebildeten Decke. Der Rohboden in den darüber liegenden Räumen hat daher einen Höhenunterschied von ca. 65 cm, der mit einem Hohlboden ausgeglichen wurde, der schließlich ca. 70 cm über dem im Süden anschließenden Freiraum („Piazza“) liegt. Überwunden wird diese Höhe mit einer außen liegenden leichten verzinkten Metallkonstruktion mit einer behindertengerechten Rampe und Stufenanlagen.

Das bestehende Eingangsportal im linken westlichen Teil wurde höher gesetzt und mit einem verglasten Windfang versehen, der Eingang im rechten Teil wurde still gelegt.

Im rechten östlichen Raum wurde ein Küchenbereich mittels Gipskartonständerwänden abgetrennt und eine abgehängte Decke in einer Höhe von 3,0 m über dem Fußboden eingezogen.

Kühlzelle und Tiefkühlzelle wurden als fertige Zellen aufgestellt.

Im linken westlichen Raum ist eine WC-Anlage für die Gäste eingerichtet, deren rote Wand einen gestalterischen Akzent bildet. Eine bestehende für das Lokal zu kleine WC-Anlage im Nebeneingang westlich ganz links wurde zu Personalräumen umgebaut.

Die große Raumhöhe erlaubte eine schallschluckende Decke aus senkrecht gehängten Baffeln. Ein ursprünglich vorhandenes Kunstobjekt, eine mit Lochblech verkleidete durch die Fassade stoßende Stahlkonstruktion, wurde mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet und gliedert sich gut in das Ensemble ein.

Das gestalterische Konzept ist die Vermittlung eines zeitgemäßen dem Ambiente entsprechenden klaren und „reinen“ Charakters. Durch gezielte Materialauswahl und wenige, aber gut aufeinander abgestimmte gestalterische Komponenten und Abstimmung der Farben in den Tönen grau – rot sollte eine etwas gehobenere Atmosphäre geschaffen werden, die den Appetit anregt und sich sowohl von dem Eindruck einer billigen Kantine als auch von einer unpassenden „Gemütlichkeit“ deutlich abhebt. Andererseits sollte es auch warm und einladend wirken und nicht durch teuer wirkende Accessoires abschrecken.



RESTAURANTEINBAU

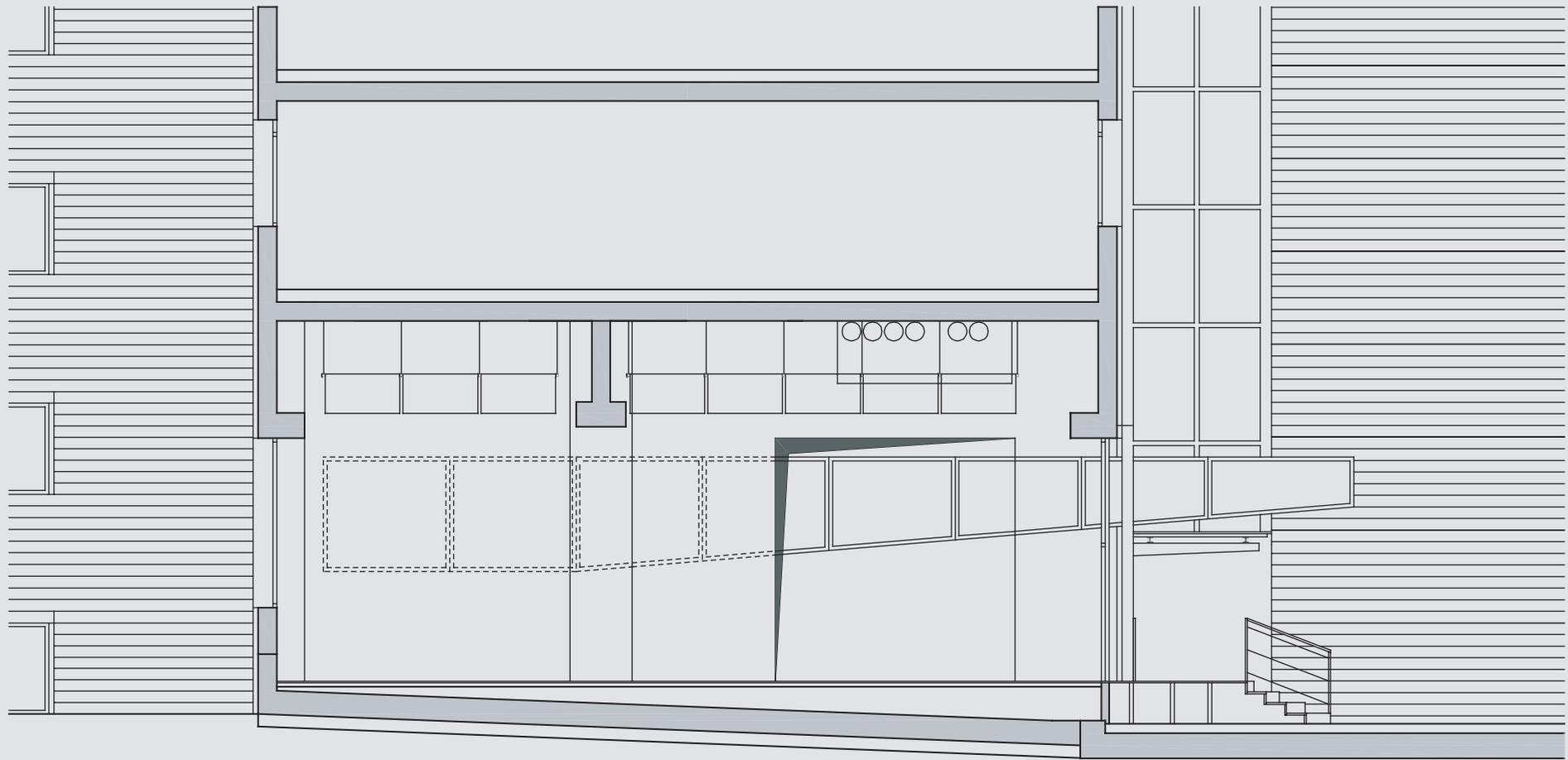






- | | | | |
|---|-------------------|---|---------|
|  | GASTRAUM |  | KÜCHE |
|  | FREE-FLOW-BEREICH |  | SANITÄR |

RESTAURANT / 142 SITZPLÄTZE GESAMT



ZUFAHRTSTRASSE