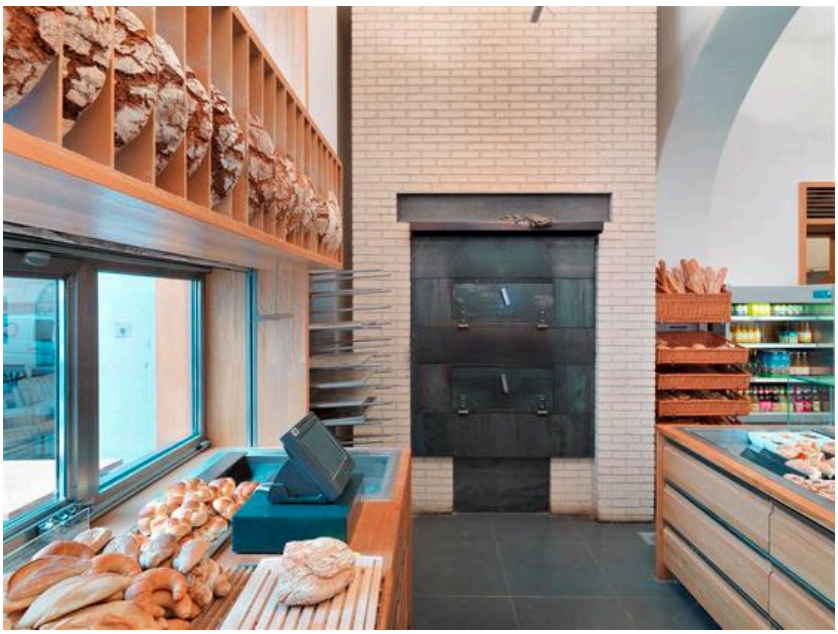


© image industry

Gragger & Cie Holzofenbäckerei

Spiegelgasse 23
1010 Wien, Österreich

ARCHITEKTUR
Jürgen Radatz

BAUHERRSCHAFT
Gragger & Cie Holzbackofen GmbH

TRAGWERKSPLANUNG
Friedrich Schäfer

FERTIGSTELLUNG
2010

SAMMLUNG
Architekturzentrum Wien

PUBLIKATIONSDATUM
06. Juni 2010

Ein ehemaliges Antiquariat in einem denkmalgeschützten Haus der Spiegelgasse in der Wiener Innenstadt wurde für die Zweigstelle einer oberösterreichischen Holzofenbäckerei umgebaut. Der Bauherr, Helmut Gragger, hat Ende der 1990er Jahre in Rückbesinnung auf das traditionelle Backhandwerk begonnen, in einem damals selbstgebauten Holzofen Biobrote ohne Backtreibmittel und Zusatzstoffe herzustellen. Das Slow-Food-Konzept als Alternative zu industriell hergestellten Backwaren fand zunehmend Anklang, so dass die in Ansfelden ansässige Gragger & Cie Holzbackofen GmbH inzwischen zwei erfolgreiche Geschäftsstellen in der Linzer Innenstadt betreibt. Der Schritt in die Hauptstadt war dann ein naheliegender wie folgerichtiger Schritt. Die vom Graben abzweigende und Richtung Albertina führende Spiegelgasse zählt zwar nicht zu den Hauptadern der Touristenströme, liegt aber gewiss nicht im innerstädtischen Abseits. Der mit der Gestaltung der Backstube und des Geschäftslokals beauftragte Architekt Jürgen Radatz entwickelte sein Konzept aus den zentralen Begriffen „Handwerklichkeit“ und „Naturbelassenheit“, um den Wertmaßstäben des Bäckereibetriebs in baulicher und atmosphärischer Hinsicht zu entsprechen. Es kamen ausschließlich naturbelassene Materialien zum Einsatz: Geöltes Eichenholz für die Möbel, Naturstein (geschliffener Schiefer), Fliesen und Putz für die Wände, Edelstahl und Glas für die Portale. Der (mit Mühlviertler Fichtenholz befeuerte) Holzbackofen wurde mit Ziegelsteinen bekleidet, die Backtüren sind aus unbehandeltem, warmgewalztem Stahl.

Nach Entfernen der baufälligen Holzportale des Antiquariats konnte die alte Struktur des Hauses wieder freigelegt und instand gesetzt werden. Die neuen Edelstahlportale korrespondieren mit den historischen Fenster- und Türproportionen, die Eingangstür wurde unter ein markantes Halbrundfenster gesetzt. Eine große Verglasung mit Schiebefenster auf der von Denkmalschutzauflagen befreiten Feuermauerseite des vorspringenden Hauses erhöht die Präsenz des Geschäfts im Stadtraum und ermöglicht den direkten Verkauf auf die Straße. Die eigentliche Backstube wurde hinter dem straßenseitigen Verkaufsraum in ehemaligen Pferdestallungen im Innenhofbereich untergebracht. „Das zentrale Objekt zwischen der handwerklichen



© image industry



© image industry



© image industry

Herstellung und dem Verkauf bildet der individuell entworfene und gefertigte Holzbackofen“, berichtet Jürgen Radatz: „Dieser wird von hinten mit den Teiglingen bestückt und das fertige Backgut im Verkaufsraum vor den Augen der Kunden entnommen.“ Da die Nutzfläche von Verkaufsraum und Backstube insgesamt nur knapp über 100 qm beträgt, auf die Möglichkeit des Speisen-Konsums im Geschäft aber nicht verzichtet werden sollte, wurde die Bäckerei nicht mit Tischen bestückt, sondern mit einer schlichten wie praktikablen Stehbar ausgestattet. Hier können mit Blick auf das Backofengeschehen diverse Backwaren, Aufstriche und Suppen verzehrt werden. Die große Verglasung in der Feuermauer eröffnet außerdem einen tiefen Blick in den Stadtraum. (Text: Gabriele Kaiser)

DATENBLATT

Architektur: Jürgen Radatz
Mitarbeit Architektur: Silva Mariani
Bauherrschaft: Gragger & Cie Holzbackofen GmbH
Tragwerksplanung: Friedrich Schäfer
Haustechnik: Unit-Plan
Fotografie: image industry

Maßnahme: Umbau
Funktion: Konsum

Planung: 2008 - 2009
Fertigstellung: 2010

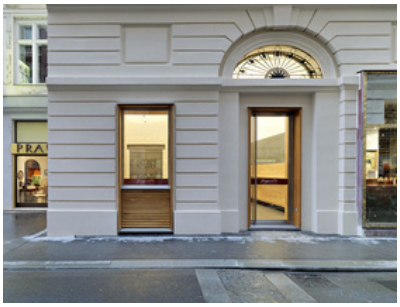
Nutzfläche: 105 m²

WEITERE TEXTE

Das Alte, das Gute und der Rest, Iris Meder, Spectrum, 09.10.2010


© image industry


© image industry

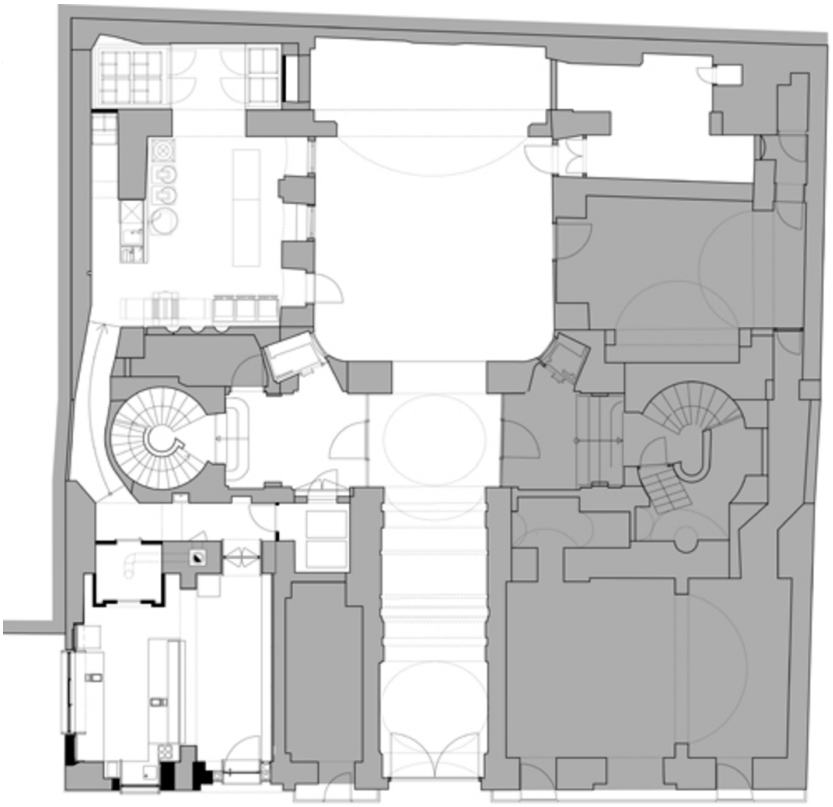

© image industry

Gragger & Cie Holzofenbäckerei


© image industry


© image industry


© image industry



Gragger & Cie Holzofenbäckerei

Grundriss