

© Paul Szimak

Café Restaurant Grenadier

Melinda-Esterházy-Platz 1
7212 Forchtenstein, Österreich

ARCHITEKTUR
BWM Designers & Architects
LindnerArchitektur ZT GmbH

BAUHERRSCHAFT
Burg Forchtenstein Betriebs GmbH

FERTIGSTELLUNG
2015

SAMMLUNG
ARCHITEKTUR RAUMBURGENLAND

PUBLIKATIONSDATUM
18. September 2015

Burg Forchtenstein

LindnerArchitektur Baden und BWM Architekten Wien gestalteten gemeinsam mit Esterhazy das neue Restaurant mit Gasträumen für 120 Personen auf der Burg Forchtenstein im Burgenland. Die im Kern mittelalterliche Burg Forchtenstein ist seit beinahe 400 Jahren in Esterházy Besitz und in den Sommermonaten ein beliebtes Ausflugsziel. Um den Besuchern dieser majestätisch über der Landschaft thronenden Burg auch eine attraktive Infrastruktur anbieten zu können, wurde mit dem „Grenadier“ im Be- reich der Roten Bastei eine neue Gaststätte errichtet, die sich in die authentische Atmosphäre der Burg dezent einfügt.

Das neue Lokal, das zeitgemäße Anforderungen und Funktionen abdeckt, ordnet sich durch den Einsatz authentischer Materialien wie Holz, dunkles Metall und Keramik der einzigartigen Atmosphäre der historischen Umgebung unter, ohne dabei auf seine gestalterische Eigenständigkeit zu verzichten: Es ist ein Lokal, das die Geschichte der Burg in einer heutigen Gestaltungssprache weitererzählt. Die Besucher erleben das Restaurant als Vermittler zwischen alter Patina und moderner Anwendung.

Von außen beinahe unsichtbar hinter die Burgmauern gesetzt, öffnet sich das Bauwerk nach innen zum äußeren Burghof über eine Fassade mit großen hölzernen Schiebefenstern. Die alten eisenbeschlagenen Tore der Burg standen Pate für die Fassade mit den dunklen, überlappenden Stahlblechplatten, die durch einen Klappmechanismus teilweise oder vollständig geschlossen werden können, sodass das Gebäude auch bei geschlossenem Gastronomiebetrieb in den Wintermonaten als zurückhaltendes jedoch attraktives Objekt erscheint. Die Fassade bietet so je nach Schließzustand unterschiedliche Anblicke, wobei der Eindruck der Wehrhaftigkeit in geschlossenem Zustand verstärkt wird.

Interior Design: Authentizität und zeitgemäße Funktionen
Historisches Handwerk wird in moderner Interpretation zeitlos angewendet und vermittelt gleichzeitig einen gemütlichen Aufenthalt in der Gaststätte. Im Inneren definieren Holz und die integrierte kräftige steinerne Burgmauer die Atmosphäre der



© Paul Szimak



© Paul Szimak



© Paul Szimak

klar strukturierten Räume.

Die Decke des langgestreckten Gastraumes ist mit Altholz verschalt und erinnert so an die Untersicht historischer Räume in der bestehenden Burg. Massive Eiche in Naturtönen wurde für Sitzbänke und Böden gewählt.

Küche, Service- und Sanitäreinheiten sind mit handgeschlagenen, graublauen Keramikkacheln verkleidet, die von den Oberflächen der historischen Burg inspiriert sind. Vorhänge mit changierenden Oberflächen in starken Farben bringen eine kräftige Note in die Raumatmosphäre. Durch Verschieben der Vorhänge kann das Erscheinungsbild immer wieder verändert werden.

Im anschließenden historischen Bastei-Turm befinden sich der etwas tiefer liegende große Gewölberaum und die darüber liegende Turmstube, die sich auf eine Terrasse mit eindrucksvoller Aussicht über die Landschaft öffnet.
Die insgesamt bis zu 120 Gäste fassenden Gasträume liegen z. T. auf unterschiedlichen Niveaus. Die einzelnen Räume können auch als getrennte Einheiten genutzt und für Seminare oder Veranstaltungen vermietet werden.

Kern des Betriebes ist die Küche mit einer angeschlossenen Theke zur zentralen Speisenausgabe. Die Gasträume können von der kleinen Cafénutzung bis zur Vollbesetzung als Restaurant in mehreren Varianten zugeschaltet werden. (Text: Architekten)

DATENBLATT

Architektur: BWM Designers & Architects (Erich Bernard, Daniela Walten, Johann Moser, Markus Kaplan), LindnerArchitektur ZT GmbH
Bauherrschaft: Burg Forchtenstein Betriebs GmbH
Fotografie: Paul Szimak

Baysics Consulting und Management GmbH
Fourth minute lighting design

Maßnahme: Neubau
Funktion: Hotel und Gastronomie

Ausführung: 2014 - 2015



© Paul Szimak


© Paul Szimak