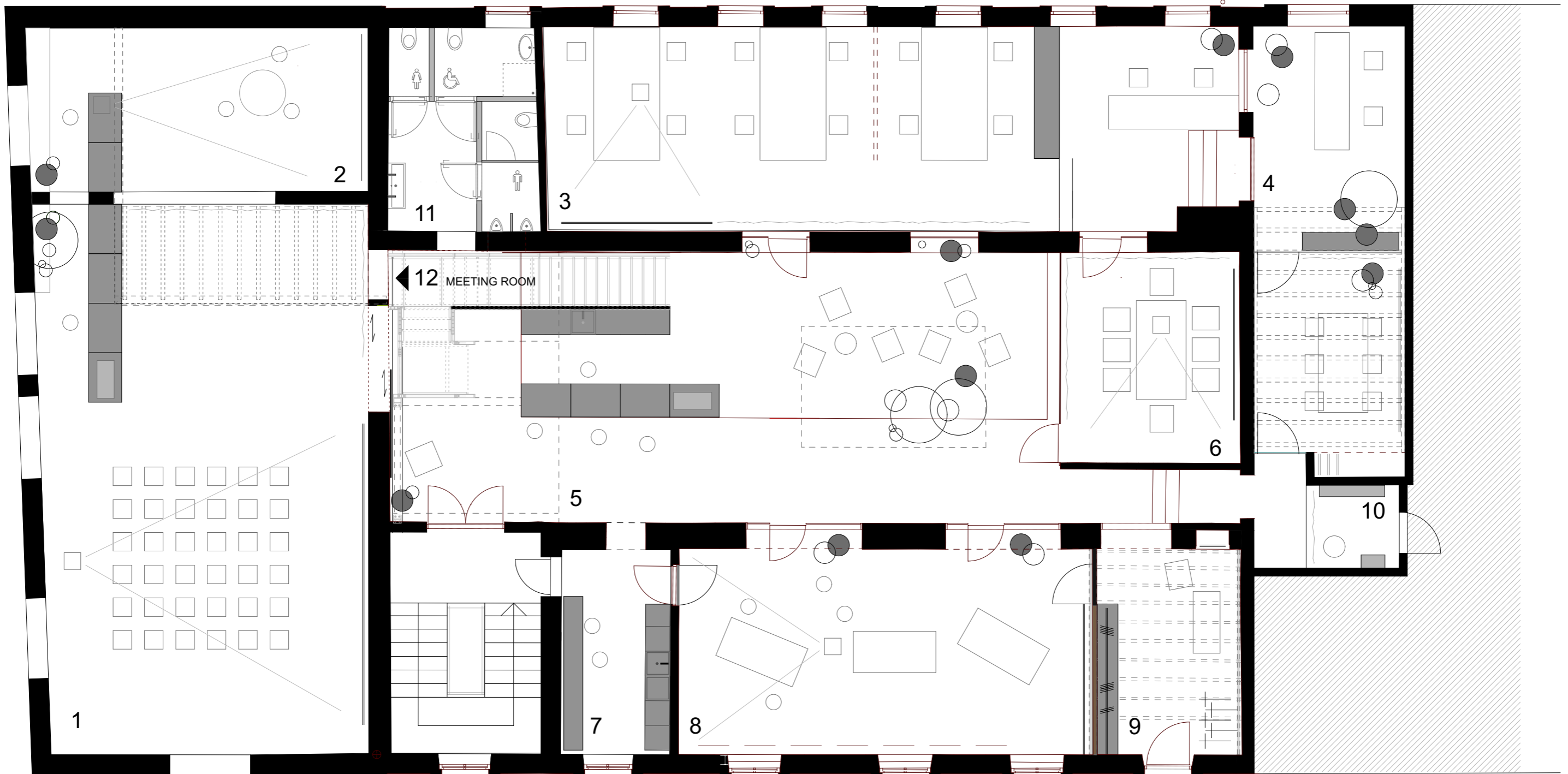




ANKERBROT-FABRIK

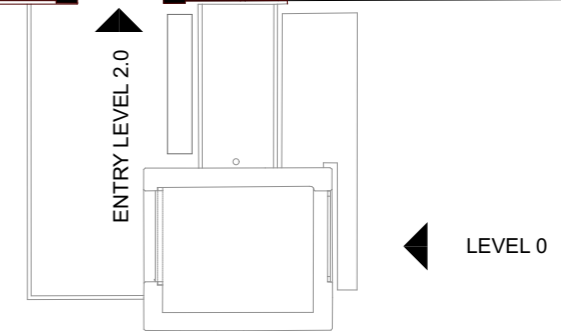
Handwritten text on a plaque above a window, possibly reading "Café" or similar.

Expedition



LEVEL 2.0

- | | | |
|---------------------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 MxR Auditorium | 5 Community Hall | 9 Connection Area |
| 2 Workshop Area | 6 Interaction Labor | 10 Communication Area |
| 3 Corporate Innovation Office 1 | 7 Kitchen | 11 Toilet |
| 4 Corporate Innovation Office 2 | 8 Innovation Labor | 12 Meeting Room |



Räume der Zukunft sind **anpassungsfähig, flexibel und nachhaltig** zu gestalten. Diese Prinzipien gelten unabhängig, ob es sich um Wohn- oder Arbeitsraum handelt, da nur so die zukünftigen Anforderungen an Räume, in der von Veränderung geprägten Zeit, erfüllt werden können.

Anpassungsfähig

Die Wohnsituation verändert sich häufig mit der Lebenssituation. Von der Wohngemeinschaft zum Single-Dasein, vom Zweipersonenhaushalt zur Mehrfamilienpartei - konfigurierbarer Wohnraum ist ein zentrales Thema dieser Entwicklung. Dieses Prinzip ist ebenso auf den Arbeitsraum anzuwenden. Vom Office zum Vortrag, vom Workshop zur Konferenz - auch hier sind anpassungsfähige, modulare Konzepte die Zukunft.

Unsere Anforderungen an Räume sind vielfältig. Im Homeoffice soll effizientes Arbeiten möglich sein. Ebenso soll auf das Miteinander mit Familie und Freunden fokussiert werden. Des Weiteren soll auch Stille erfahrbar sein. Konzepte sollen erdacht, entwickelt und umgesetzt werden. Genauso soll die soziale Begegnung im Vordergrund stehen, gleichzeitig soll aber auch der Rückzug möglich gemacht werden. Der Wohn- und Arbeitsraum ist also multifunktional, er wird zum Möglichkeitsraum, Begegnungsraum und Ruheraum.

Intelligente Lösungen zur Mehrfachnutzung von Flächen und zur Vermeidung temporärer Leerstände im Tagesverlauf standen deshalb für die Brotfabrik von Anfang an im Vordergrund. Die 600m² Fläche der Brotfabrik im Bestand dient für Besprechungen und Vorträge. Workshops und Filmvorführungen sind ebenso möglich. Events und Arbeitsplätze finden dort am selben Tag statt. Bar und Küche, Frühstück und After-Work-Drink – alles hat hier Raum.

Die 400m² Aufstockung der Brotfabrik wird außerdem so umgesetzt, dass eine spätere Unterteilung der Büroflächen möglich ist. Vom Großraumbüro zum Vierpersonoffice sind keine Grenzen und damit Wände fix gesetzt. Dies ist wortwörtlich zu nehmen. Denn die Zwischenwände können nachträglich ergänzt und entnommen werden. Die bestehen aus Glas oder man kann auch schallbrechenden Trennwände mit Stauflächen einsetzen. Der Raum soll also die Option für persönliche Entfaltung und Entwicklung geben, denn er geht auf die Bedürfnisse der Nutzer und Nutzerinnen ein und bleibt ein Leben lang individualisierbar.

Flexibel

Die Anpassungsfähigkeit ergibt sich u.a. aus der Flexibilität des Mobiliars sowie multifunktionalen Komponenten. Von der Küche zur Bar, vom Stauraum zur Begegnungszone, von Kaffee und Tee zum Aperitif. Von der Gartenhütte zum Homeoffice, vom Yogaraum zur ausgelassenen Party, von der Online-Konferenz zur Bibliothek.

Den Aspekt der Flexibilität hat man in der Brotfabrik durch die Bewegbarkeit sämtlichen Mobiliars ins Rollen gebracht. Stühle, Tische, Wände, Stauregale und sogar der 3-D-Drucker – Arbeit(-en) auf Rädern. Zusätzlich sind sogar die Kommunikationseinheiten an dieses Prinzip angepasst und bringen auch noch die Flexibilität, sich im virtuellen Raum zu treffen. Vom Homeoffice zur Brotfabrik, vom Zweitstandort in Berlin zur Brotfabrik, vom Strand in die Brotfabrik. Hier bieten die Kommunikationseinheiten in der Brotfabrik die Option des Rückzugs, um sich in aller Stille mit der Welt zu verbinden.

Von der Wand als beschreibbare Fläche zur Projektionswand. Von der Pinnwand zum schallbrechenden Element. Vom höhenverstellbaren Tisch, auf dem Gedanken festgehalten werden, zum White Board, das auch als Magnetwand dient. Von Stühlen, die auch Stauraum sind, zu Rucksäcken, wodurch das Arbeitsmaterial leichter transportierbar wird. In der Brotfabrik wird Multifunktionalität gelebt.

Nachhaltig

Von der Fabrik zur Galerie zur Co-innovation Factory. Dies beschreibt den Wandel der Brotfabrik, welche inzwischen ein Industriedenkmal ist. Es wird hier eine Transformation skizziert, wo das Bestehende den Kreis zum Ursprünglichen schließt.

Dieses Prinzip wurde ebenso übertragen auf die Ausstattung der Räumlichkeiten. Alte Stiegen wurden nach neuen Ansprüchen positioniert. Transportboxen wurden zu flexiblen Einheiten für die Bar. Ehemalige Serverschränke werden zu Kommunikationsinseln für Telefonkonferenzen. Tische und Lampen wurden von aufgelassenen Büros übernommen. Kamine und Bestandsbögen wurden freigelegt. Bereits existierende Wertstoffe wie alte Treppenläufe und k. u. k. Ziegel werden durch On-site Recycling also wieder eingesetzt.

Ressourcenschonung beginnt bei der Nachnutzung von Land und Gebäudebestand: Jede Weiternutzung hat Vorrang vor der Erschließung weiterer Neubaugebiete. In der Brotfabrik wird auf Nachverdichtung durch Aufstockung auf die bestehende Gebäudesubstanz und Flächenoptimierung durch gezielte Integration von ca. 100m² Zwischenebenen im Bestand gesetzt.

Zusammenzufassen ist dieses Prinzip unter dem Schlagwort Urban-Mining-Design. Die Strategie Urban-Mining-Design fördert die nachhaltige Ressourcennutzung, reduziert den primären Ressourcenverbrauch durch den Einsatz von Sekundärbaustoffen und bietet auf diese Weise Schutz für unsere Lebensgrundlagen Boden, Luft und Wasser.

Abfallstoffe sind hier die Wertstoffe der Gegenwart.

Heizen, kühlen, lüften, und die Stromversorgung – selbst hier war das Prinzip des Urban Mining Teil der Planung und Umsetzung. Als Verbindungsschacht zwischen den einzelnen Stockwerken wurden alte Kamine, die früher Verwendung beim Backen von Brot fanden, verwendet.

Zusätzlich geht die Brotfabrik aber auch bereits Schritte in die Zukunft. Denn Nachhaltigkeit beginnt vor der Auswahl der zu verwendenden Materialien.

Die Räumlichkeiten der Brotfabrik werden um zusätzlich geschaffene Zwischenebenen erweitert, wo bereits jetzt über die Weiterverwendung für die folgenden Generationen nachgedacht wird. Stahlträger und Holztragwerke sollen bei einer potenziellen Nutzungsänderung wieder als Konstruktionselemente zu verwenden sein. Aus diesem Grund wurde in der Planung auf eine spätere sortenreine Trennung Rücksicht genommen. Sogar bei der Dimensionierung der Stahlskelettkonstruktion wurde in der Brotfabrik eine weitere mögliche Flächenerweiterung durch eine Aufstockung bereits eingeplant. Dies wird durch das Einkalkulieren von Lastreserven möglich.

Gebäude im Urban Mining Design, wie in der Brotfabrik umgesetzt, werden zudem als optimiert geplante Rohstofflagerstätten eine vom Standort unabhängige Wertsteigerung erfahren. Zur Zeit wird nach der Nutzungsphase von Gebäuden noch stark in Abfallkategorien gedacht. Wertstoffkategorien und die Wiedergewinnung von bereits eingesetzten Baumaterialien sind noch nicht Teil von späteren Projekten. Die Brotfabrik wurde aber als Rohstoffzwischenlager der Zukunft geplant – vom Gebäude zur anpassungsfähigen, flexiblen und nachhaltigen Ressource.

*Presstext für das Projekt Brotfabrik / Erstellt von Claus Schnetzer

Hintergründe Claus Schnetzer

Aufgewachsen in Kirchdorf an der Krems, wo seine Liebe zu den Bergen ihren Ursprung fand, bereiste er nach seiner Ausbildung zum Fachbereich Maschinenbau/ Mechatronik in Steyr und dem Architekturstudium an der Technischen Universität Wien, zahlreiche Länder, um gemeinschaftliche Projekte zu entwickeln und auch umzusetzen:

Schulgebäude in einem Township in Südafrika; global kommunizierendes und ausgezeichnetes Projekt, das in Venedig, Brüssel, Wien und der Kulturhauptstadt in Wien ausgestellt wurde; zum Weltmeister gekürtes Projekt in Kalifornien; Wasseraufbereitungsprojekt in Griechenland; City of Hope in Polen; international ausgelegte Ausstellung für den Werkraum Bregenzerwald, die sich mit den Alphabet des Lebens beschäftigt; Wohnprototyp Fryraum für das Wohnen der Zukunft; Umbau in Industriedenkmalern, der Tabakfabrik Linz und der Ankerbrotfabrik Wien; Co-Innovation Factory in Wien folgt das Co-Innovation Lab in Berlin und einem Co-living Projekt in der Schweiz.

The LinkBERLIN beschreibt Claus Schnetzers Arbeit als reduziert, pointiert und ästhetisch zielgerichtet.

Claus Schnetzer

Architekt und Designer, Universitätsassistent und Lektor, Innovator und Ausstellungsdesigner, Entwickler und TED Vortragender, Maschinenführer und Maschinenbauer, Fußballkapitän und Urban Miner, Entdecker und Reisender, Weltmeister und Bergliebhaber, Mitglied in der Freitagfamilie und DreamA, Freigeist und Naturliebhaber...

CLAUS SCHNETZER, ARCH. DI.

SchnetzerPils ZT GmbH
Gertrude Wondrack Platz 5/1/619
1120 Vienna
Austria

Phone: +43 650 5611984
E-Mail: schnetzer@schnetzerpils.com

www.clausschnetzer.com













