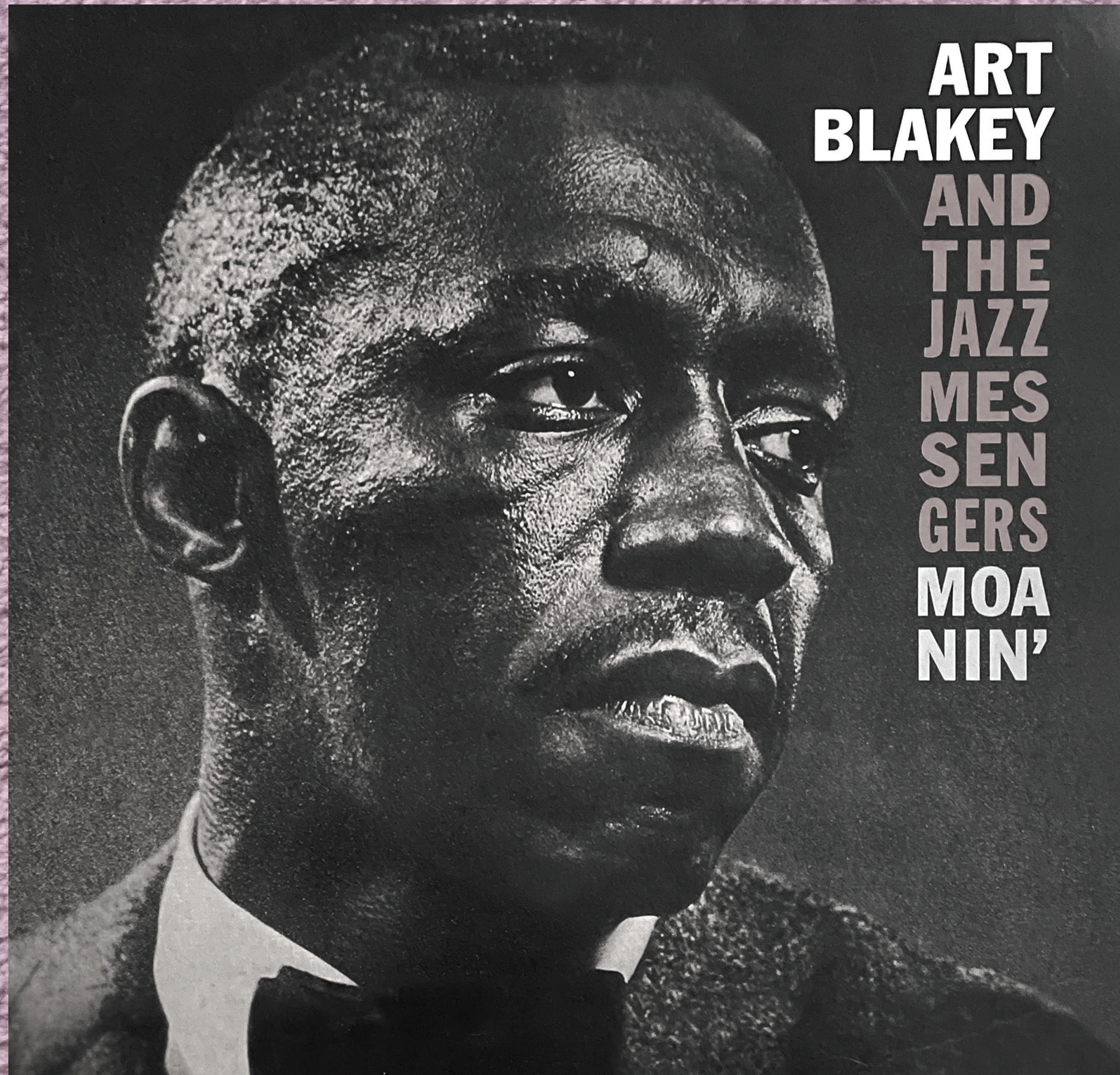




Entwerfen 4 · House of Grain

Institut für Gebäudelehre

Dass regional und ressourcenschonend zu produzieren auch kommerziell erfolgreich sein kann, können wir mit den Mitteln der Architektur nicht garantieren. Dass aber die Kombination aus Besinnung auf traditionelles Handwerk und kleinbetrieblicher Strukturierung mit der kreativen Aktivierung von Erlebnis- und Identifikationsangeboten besonders in den technischen Großsektoren der Bekleidungs- und Nahrungsmittelindustrie beachtliche Erfolge bedeuten können, dafür lassen sich lokal wie international zahlreiche Beispiele finden. Mit dem Entwurf eines „House of Grain“ in der abgelegenen Region Goričko, im Dreiländereck Österreich-Slowenien-Ungarn, werden wir uns mit der Herstellung des Grundnahrungsmittels Brot beschäftigen und nach einem architektonischem Zeichen fragen, das dessen Herstellung auch als Besucherdestination erlebbar machen könnte.

„Land“ bedeutet Landwirtschaft, und damit zunächst jahrhundertealte Sedimente einer Kulturlandschaft in der sich die Produktion von Nahrung (auch bau-) kulturell spiegelt: in Hofformen und Gebäudetypen, in Konstruktionsweisen und Materialien, in Infrastrukturen und Technologien. Diese „Spiegel“ stehen uns auch heute noch zur Verfügung. Allerdings lassen sich diese „authentischeren“ Spuren des Regionalen aber nur aktivieren, wenn wir es schaffen, sie mit den heutigen Anforderungen an Produktions-, Arbeits-, Marken- und Erlebniswelten in einen anspruchsvollen Balance zu bringen.

Andreas Lechner · Uli Tischler · 147.507 · SoSe 2021

gl.tugraz.at · @institut.gebaeudelehre · facebook.com/gebaeudelehre · TU Graz

Cover: Art Blakey © Buck & Paul Hoeffler