



# GOURMET AKADEMIE

## HAUPTSTRASSE 46 Gloggnitz

Die in der Hauptstraße 46 entstehende Gourmetakademie ist ein Treffpunkt für alle Feinspitze. In der Erdgeschosszone Richtung Straße befindet sich ein Bistro bzw. ein Delikatessenladen und im rückwertigen Teil Richtung Schwarza ein Kochstudio. Neben wöchentlichen Kochkursen, besteht die Möglichkeit das Kochstudio zu mieten, welches für Kochevents, Firmenfeiern etc. genutzt werden kann. In diesem Bereich gibt es einen weiteren Raum für Workshops, die sich mit Themen wie gesunder Ernährung und dem Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten befassen. Um das Licht besser in die den hinteren Teil des Gebäudes zu bekommen, gibt es Glaswände im Stil von Industriefenstern. Bei Bedarf können die einzelnen Module zusammenschaltet werden. Hierfür sind Schiebetüren in den Wänden integriert. In der rückwertigen Wand Richtung Nordwesten sind gemütliche Sitznischen in der Wand integriert, darüber befinden sich Oberlichter, durch welche dieser Teil zusätzlich belichtet wird. Die Sichtachse zwischen Platz und Schwarza wird durch einen Steg betont, der bereits beim Eingang beginnt, quer durch den Raum bis zum hinteren Ausgang führt und sich dann in drei Plateaus Richtung Wasser abtrept. Richtung Südosten öffnet sich die Erdgeschosszone durch eine große Glasfalttüre auf den Platz und lässt so den Innenraum mit dem Außenraum verschmelzen. Der gesamte Platz, also Gehsteige sowie die Straße liegen auf einem Niveau und sind durch jeweils einen anderen Belag begrenzt. Durch diesen visuellen „Trick“ sowie man den Platz über eine Schwelle befahren muss, wird der Verkehr in diesem Bereich automatisch entschleunigt. Der Platz wird durch Bepflanzung und Sitzgelegenheiten neugestaltet und bietet für die Gourmetakademie und den anderen am Platz liegenden Gastronomiebetrieben Raum für einen Gastgarten. Es entsteht ein harmonischer Begegnungsraum mit hoher Qualität.



LAGEPLAN\_GOURMETAKADEMIE UND PLATZ

**Bistro** 14 Stehplätze, 20 Sitzplätze  
Verkauf von Getränken und Kaffee  
Kleinigkeiten wie Panini, Salate, Antipasti etc.  
Alle Speisen sowie Feinkostprodukte werden an Theke zum mitnehmen verkauft.

**Kochschule** Die Küche verfügt über zwei zentrale Kochinseln und Arbeitsflächen für 1-2 Kochgruppen und einem Sitzbereich der auch für Workshops genutzt werden kann.

### Flächenaufstellung

Bistro	88,40 m <sup>2</sup>
Küche	13,38 m <sup>2</sup>
Kochschule	83,50 m <sup>2</sup>
Workshop	26,50 m <sup>2</sup>
Kühlraum	4,20 m <sup>2</sup>
Lager	9,25 m <sup>2</sup>
Garderobe	13,66 m <sup>2</sup>
WC	7,00 m <sup>2</sup>
<b>Gesamt</b>	<b>245,89 m<sup>2</sup></b>

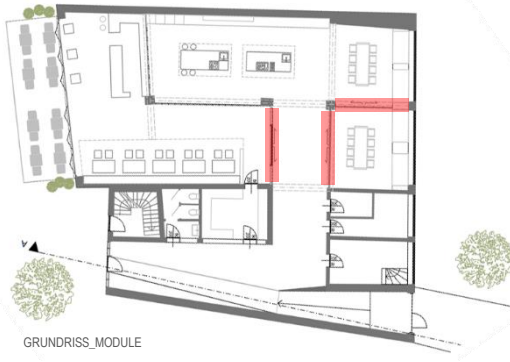


**Gastgarten** 24 Sitzplätze  
+24 für benachbarte Betriebe

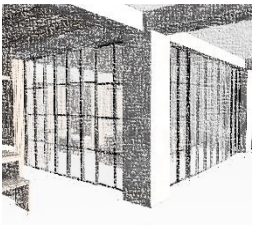


## MODULE

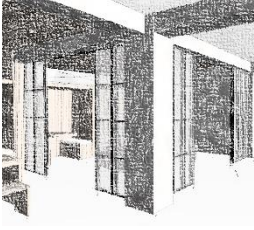
Um das Licht besser in die hinteren Bereiche zu bekommen, gibt es Glaswände im Stil von Industriefenstern. Bei Bedarf können die einzelnen Module zusammengeschaltet werden. Hierfür sind Schiebetüren in den Wänden integriert.



GRUNDRISS\_MODULE



WORKSHOP\_MODULE GESCHLOSSEN



WORKSHOP\_MODULE GEÖFFNET



BISTRO\_DELIKATESSENLADEN

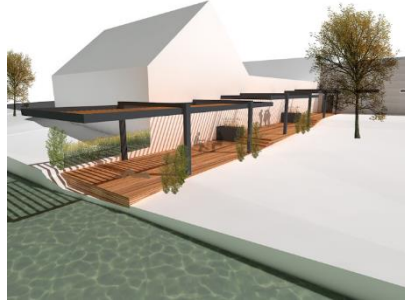


KOCHSTUDIO

## STEG



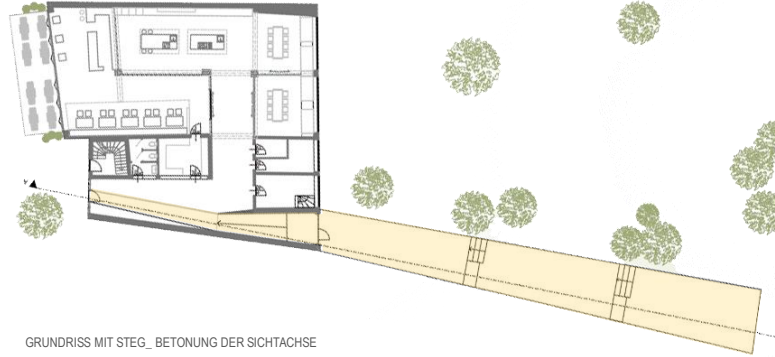
STEG VOM EINGANG RICHTUNG SCHWARZA



ABGETREPPTER PLATEAUS ZUR SCHWARZA MIT PERGOLA



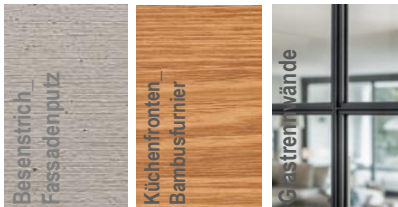
GASTGARTEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE AM PLATZ



GRUNDRISS MIT STEG\_ BETONUNG DER SICHTACHSE



BEGEGNUNGSZONE MIT NEUEN SITZBÄNKEN UND BEPFLANZUNG



### Beton-Ciré

- Spachtelmaterial auf Kunstharzbasis
- wasserdicht und widerstandsfähig
- Oberfläche ist wenige Millimeter (~3mm) stark
- Einsatz auf Wand- und Bodenflächen, Küchenarbeitsplatten, Möbel etc. möglich



## MATERIAL UND BELEUCHTUNG