

Pavillon Madeleine, Kayl (L)

projekt **Neubau eines Restaurant-Pavillons im neugestalteten Park Ouerbett** auftraggeber **Gemeinde Kayl-Tétange (L)** leistungen WW+ Architektur **HOAI LPH 1-9/Außenanlagen** leistungen partner: tragwerksplanung **Schroeder&Associés, Luxemburg (L)** planung TGA **Betic, Dippach (L)** partner freianlagenplanung **Wich Architekten, München (D)** bgf **220 m²** nf **145 m²** bri **990 m³** gesamtareal park ouerbett **2,5 ha** gesamtkosten brutto **1.500.000 €** planungsbeginn **2006** realisierung **08/2009 - 06/2010** auszeichnungen **2011 Preis: Concours Construction Acier (L)**, 2012 Nominierung: **Luxembourg Green Business Awards (L)**, 2012 Award: **FIABCI Prix d' Excellence (L)**, 2012 Preis: **Bauhäpreäis OAI (L)**, 2012 Auszeichnung: **Preis des Deutschen Stahlbaus (D)**, 2012 Award: **European and International Property Award**

Entwurfsbeschreibung

Das Restaurant „Pavillon Madeleine“ bildet zusammen mit dem neu gestalteten „Park Ouerbett“ die neue grüne Mitte der Gemeinde Kayl-Tétange, gelegen im Süden des Großherzogtums Luxemburg in der Nähe der Industriestadt Esch-sur-Alzette. Das Restaurantgebäude befindet sich an der Schnittstelle des von Kayl nach Tétange gerichteten Nord-Süd-Weges und des Rundweges im Park und fügt sich mit seinen Grundmassen von 10 m x 22 m x 4,5 m harmonisch in die Parkstruktur ein. Die im Süden vorgelagerte Freifläche, in die sich eine Terrasse mit ca. 40 Sitzplätzen mit Grillstation integriert, definiert den Eingang des Restaurants und führt den Besucher durch eine Glastür direkt ins Innere des Pavillons. Hier finden ebenfalls 40 Personen Platz. Dem Pavillon vorgelagert, ermöglichen Sitzstufen den direkten Zugang und den Kontakt mit dem Wasser des Kaylbaches, dessen Qualität durch Säuberungs- und kleinere Verbesserungsmaßnahmen an den Ufern aufgewertet wurde. Alle Zugänge zum Pavillon sowie der Innenbereich sind barrierefrei gestaltet.

Konzept der offenen Küche

Das Restaurant verfügt über eine großzügige professionelle Küche und einen Sanitärblock für Gäste und Mitarbeiter. Das Konzept „Open Cooking“ wurde unter Mitwirkung der über die Grenzen bekannten Köchin und Restaurantbetreiberin Lea Linster entwickelt. Hierbei kommt es für den Gastronomieliebhaber nicht nur zum Geschmackserlebnis, sondern auch zur beeindruckenden visuellen Einführung in die künstlerische Zubereitung der Speisen.

Konstruktion

Das konstruktive Konzept beruht auf einer Stützen-Trägerkonstruktion, die auf einer gedämmten Bodenplatte gründet. Die Stützen stehen in einem Raster von 2 m auf 2 m und nehmen die 10 m langen IPE400-Träger auf. Alle Stahlbauteile sind vorgefertigt und vor Ort verschraubt. Eine Cortenstahl-Fassade ummantelt das Volumen in seiner schlichten und einfachen Kubatur. Diese wird unterbrochen von mehreren geschosshohen Glaseinschnitten. Die gewählte vertikale Gliederung der Fassade ermöglicht ein interessantes Spiel zwischen Fensterflächen und geschlossenen Bereichen. Minimierte Verbindungsdetails sowie in Decke und Wänden verborgene Haustechnik schaffen neutrale und ruhige Räume.

Materialien

Eine harmonische Materialkomposition sowie eine großzügige Raumhöhe im Restaurantbereich bieten dem Besucher eine hohe Aufenthaltsqualität. Die schlicht gehaltenen Wände kontrastieren mit dem in Schwarzstahl konstruierten Kamin, dem repräsentativen Weinschrank und der Theke im gleichen Material. Die 3 Elemente unterstreichen die klare Linie des Pavillons und transportieren seine äußere Robustheit ins Innere. Als Kontrast dazu und gleichzeitig harmonisierend mit diesen Elementen bieten der Parkettboden und die goldfarbenen Hängeleuchten eine warme und behagliche Atmosphäre, die im Winter durch das Feuer im Kamin unterstützt wird. Aufgrund der gestellten, hohen Anforderungen an die Außenhülle des Gebäudes, z.B. in Bezug auf die geforderte Vandalismus Resistenz oder auch auf eine harmonische Integration des Baukörpers in seine grüne Umgebung, wurde auf die Materialität und Funktion der Fassade ein besonderes Augenmerk gelegt. Die Außenhülle gewährleistet diese



Integration und eine Veredelung der schlichten und einfachen Gebäudegeometrie. Durch die Verwendung von Stahl wird auf das kulturelle Erbe der Stahlindustrie des Südens Bezug genommen. Die vielseitigen Verwendungsformen des Materials sind einzigartig. Dadurch entsteht eine starke Verbindung des Gebäudes zum umgebenden Freiraum, wodurch die Identität des Parks gestärkt wird. Die Fensterflächen sind über Nacht durch geschlitzte Faltelemente aus Cortenstahl geschützt. Offene oder auch geschlossene Faltelemente bringen in den Abendstunden eine abwechslungsreiche Lichtwirkung nach außen.

Nachhaltigkeitskonzept

Das energetische Konzept für den Pavillon entspricht den Ansprüchen der heutigen Technik. Die kontrollierte Frischluft, die die Raumluft zehnmal in der Stunde komplett austauscht, wird über Weitwurfdüsen in den großen Gästeraum eingeleitet. Die Elemente der Küchenausstattung, wie z.B. Kühlschränke, sind energetisch auf dem höchsten Stand der Technik. Dachbegrünung, Solarzellen, Wärmepumpe und Flächenkollektoren sind nur einige Schlagworte, die das nachhaltige Gesamtkonzept des Gebäudes abrunden. Durch die Verwendung des Materials Cortenstahl ergibt sich zwar eine höhere Anfangsinvestition, es erweist sich aber als besonders langlebig und günstig im Unterhalt. Zudem schützt es den Innenbereich vor Vandalismus,

mögliche Schäden dürften sich leicht revidieren lassen. Das Material besticht somit durch seine Nachhaltigkeit nicht nur während der Nutzung, sondern es kann zudem auch vollständig recycelt werden. Im Inneren des Pavillons hat man mit der Verwendung von Schwarzstahl, Eichenholz und Glas auf hochwertige, natürliche Materialien gesetzt. Aus nachhaltigen bzw. ökologischen Gesichtspunkten wurde die Gebäudehülle überdurchschnittlich stark gedämmt; die Wände wurden entsprechend mit einer Holzfaserdämmung von 240 mm Stärke ausgestattet. Hochreflektierende Gläser bewirken zudem, dass die Sonnenstrahlen im Sommer das Gebäude nicht übermäßig aufheizen.

