

Vorwort

Innovation und Nachhaltigkeit

„Jeder Land- und Forstwirt ist ohne besondere Bewilligung berechtigt, seine selbst erzeugten Urprodukte und be- und verarbeiteten Produkte direkt an der Betriebs- oder der Erzeugungsstätte (Feld) auch durch Selbsternten der Kunden oder über Automaten zu verkaufen.“ (Rechtsauskunft der LK, Stand: 2021-02). Diese Möglichkeit nützen viele Landwirte, um sich ihren Lebensunterhalt zusätzlich zu sichern – denn die schwere Arbeit am Hof reicht dafür besonders bei kleinen Betrieben oft nicht aus. Es braucht Zusatzeinkünfte über einen Nebenerwerb oder die Vermarktung eigener Produkte – und das zu einem fairen Preis!

Die steigende Nachfrage der Kundinnen und Kunden sowie die Dankbarkeit für die Verfügbarkeit regionaler Produkte bringt den Bauern und Bäuerinnen über den Zugewinn hinaus auch die gebührende Wertschätzung ein. Neben der Ab-Hof-Variante gibt es heutzutage die Möglichkeit, die Produkte auch über autark funktionierende Selbstbedienungsläden zu beziehen. Anonymes Einkaufen – rund um die Uhr ohne aufwändigen Personaleinsatz oder zusätzlichen Arbeitsaufwand – bringt Vorteile für Käuferinnen und Käufer sowie Produzentinnen und Produzenten.

Diese Potenziale erkennen



Willi Pleschberger

BAUEN AM LAND
TEIL 6

Arch. Dipl.-Ing. Sonja Hohengasser
Professur für Architektur, FH Kärnten

auch die „großen“ Lebensmittelkonzerne. Sie haben ihrerseits selbst begonnen, eigenständig funktionierende Versorgerboxen aufzustellen und bieten ohne großen Mehraufwand auch regionale Produkte zum Kauf an. Abgesehen davon, dass sie damit den bestehenden Läden der Bauern und Bäuerinnen Konkurrenz machen, denen das Privileg, Produkte selbst und authentisch anzubieten, vorbehalten bleiben sollte, birgt diese Vorgehensweise der Handelsbetriebe aber auch eine raumplanerische Gefahr. Während die Ortskerne sterben und mit Leerständen kämpfen, werden diese Verkaufsräume meist auf großen Parkplätzen von Fachmarktzentren am Ortsrand aufgestellt. Ein starkes Gegengewicht dazu und ein positiver und zukunftsfähiger Impuls für unsere Städte, Dörfer und damit auch für die regionale Lebensmittelversorgung ist daher gefragt.

Der Wettbewerb „speiseKAMMER21“ der FH Kärnten in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Kärnten hat daher neue und innovative Lösungen gesucht und gefunden – Nachhaltigkeit in vielfacher Hinsicht.

Links und Informationen:

Baukulturjahr 2021 in Kärnten
www.baukulturleben.at,
Architektur Haus Kärnten
www.architektur-kaernten.at
Fachhochschule Kärnten,
Studiengang Architektur
www.fh-kaernten.at/studium/bauingenieurwesen-architektur
Vielen Dank an alle Unterstützerinnen und Unterstützer und an

alle 271 Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich durch ihren Beitrag mit der Thematik Regionalität und Nachhaltigkeit auseinandergesetzt haben und dadurch den bäuerlichen Produkten eine sehr hohe Wertschätzung entgegengebracht haben.

Alle Projekteinreichungen unter: www.fh-kaernten.at.

speiseKAMMER21 – ein Feuerwerk der Ideen

Ein Wettbewerb bringt eine Vielzahl von innovativen Lösungsvorschlägen für ein und dieselbe Aufgabenstellung. Gesucht werden Inspirationsquellen für Verkaufsstände landwirtschaftlicher Produkte.

**Von Architektin
Dipl.-Ing. Sonja Hohengasser**

Der 10. österreichweite Ideenwettbewerb „speiseKAMMER21“ wurde von der FH Kärnten, Studienbereich Architektur mit den Schwerpunkten rurales und soziales Bauen, in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Kärnten ausgelobt. Gesucht wurden einfache, atmosphärische, klar konstruierte Räume aus Holz, die der Qualität der Produkte entsprechen und aus regionalen Materialien im Selbstbau errichtet werden können. Die Flexibilität in der Verwendung soll zum einen den Vertrieb von hochwertigen Lebensmitteln der umliegenden Bauernhöfe ermöglichen, zum anderen aber auch beispielsweise die Verwendung als Bühne auf dem Dorfplatz für ein Puppentheater oder ähnliches. Das Ziel ist es, eines der drei preisgekrönten Projekte gemeinsam mit den

Schülerinnen und Schülern sowie Studierenden umzusetzen.

Neben dem Publikumspreis, der online ermittelt worden ist, hat die Jury aus den 132 eingereichten Projekten drei Preisträger sowie zwei Anerkennungen in fünf von ihr ernannten Kategorien gekürt. „Am Hof“ zeigt räumliche Systeme, die in oder unter bestehenden Strukturen am Hof aufgestellt werden können. Die Kategorie „Freiland“ umfasst Selbstbedienungsräume mit einer schützenden Hülle – entsprechend den bekannten Selbstbedienungsläden – und die Kategorie „Urban“ zeigt Lösungen, die auch für das städtische Umfeld geeignet sind. Weiters gibt es die Themenbereiche „Mobil“ und „Verkaufstand“, in der je eine Anerkennung vergeben worden ist. Zusätzlich hat das Genussland Kärnten drei Genussgutscheine gesponsert und unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern verlost.



Die Jury: Kammeramtsdirektor Hans Mikl, Architektin Stefanie Murero, Ingenieurkonsulent für Holzbau Kurt Pock, Reinhold Tschabitscher, GF von Holzbau Tschabitscher, und Jürgen Wirsberger, Architekt und Lehrender an der FH Kärnten. Moderation: Katrin Heuff.

Sonja Hohengasser

Kategorie „Am Hof“

In der Kategorie „Am Hof“ konnte die „speis(e)box“ die Jury überzeugen, eine simple Box aus regionalem Holz, die aus modularen Rahmen besteht und mit verschiedenen großen Boxen gefüllt und in vorhandene Strukturen am Hof platziert werden kann. Das Team der TU Wien entschied sich bewusst gegen einen begehbaren Raum und für eine Struktur, die leicht auf- und abbaubar ist und sowohl als zweiseitig bedienbares Regal im öffentlichen Raum als auch

für andere Nutzungen verwendet werden kann. Die Boxen, die gerade nicht im Regal benötigt werden, können als Sitzmöbel im Außenraum genutzt werden und bieten zusätzlich einen attraktiven Aufenthaltsort für die Menschen in der Umgebung. Ein Auszug aus dem Jurystatement: „Ein schlichtes und durchdachtes Regalsystem setzt die selbstproduzierte Ware ansprechend in Szene und kann witterungsgeschützt unter bestehenden Dächern aufgestellt werden bzw. kann Leerstände dadurch aufwerten.“



Kategorie „Am Hof“ (500 Euro Preisgeld), Projekt die speis(e)box, Team: Sebastian Brantner, Charlotte Eybl, Mihaly Sibinger; TU Wien.

Kategorie „Freiland“ (500 Euro Preisgeld), Projekt nahGUAT, Team: Egon Grünwald, Michaela Rabengruber, Alexander Pagitsch; FH Kärnten.



Kategorie „Freiland“

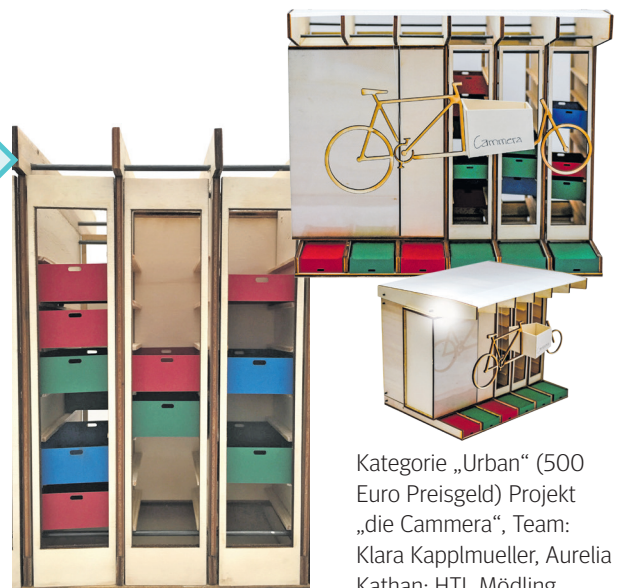
Mit dem Projekt „nahGUAT“ ist erstmals auch ein Team der FH Kärnten unter den Preisträgern. nahGUAT ist eine im „Freiland“ stehende Speisekammer im grünen Mooskleid mit drei Photovoltaik-elementen, die im Lebensmittelbereich als geschlossener Kern ausgebildet ist und im vorgelagerten Gehbereich mit luftigen Holzlamellen geschlossen wird. Das interessante Licht- und Schattenspiel im Innenraum ist den vertikalen Schlitzen in der Konstruktion zu verdanken. „Einmal im Monat werde ich auf den Dorfplatz transportiert und Sorge am Wochenmarkt für Kinderunterhaltung. Sie lieben Kasperl und Seppel. Ich mag Gretel am liebsten. Die ausgenommene Beplankung des Schranksystems wird

dann nach außen hin runter geklappt, somit bildet sich ein Tisch, ein Tresen oder eine Bühne. Tja und plötzlich bin ich dann auch Glühweinstand oder betreuter Verkaufsladen. Das bin ich und das kann ich.“ (Textauszug Team nahGUAT). Ein Auszug aus dem Jurystatement: „Das Projekt besticht durch die Vielzahl an behandelten Themen, wie das Spiel zwischen innen und außen und die Interpretation der traditionellen Dachform. Weiters wird positiv hervorgehoben, dass auch die Energiethematik behandelt wurde und der Außenbereich durch die Sitzbank aufgewertet ist. Um wirklich wetterfest zu werden, sollte die Lamellenwand mit transparenten Platten weiterentwickelt und das Haupttragwerk stärker dimensioniert werden.“

Kategorie „Urban“

„Die Cammera“ ist das prämierte Projekt in der Kategorie „Urban“ (Abb. 3). Es versteht sich als Zwischendepot an der Schnittstelle zwischen Stadt und Land, das täglich von den Landwirtinnen und Landwirten mit Obst- und Gemüsekisten neu bestückt wird. Diese Euronorm-Kisten dienen gleichzeitig auch als ausschlaggebendes Maß für Gliederung und Erscheinung des Entwurfes. Ein Fahrradkurier übernimmt – ähnlich wie es bei Lokalen heutzutage schon

üblich geworden ist – neben dem Selbstbedienungsbereich die Auslieferung der vorbestellten Waren und unterstützt den Kreislauf vom Feld auf den Tisch. „Besonders gefallen hat uns, dass dieses Projekt den urbanen Bereich bedient und als Verteilerstation dienen kann. Über mobile, bestehende Lieferdienste können die Kisten direkt an die Verbraucherinnen und Verbraucher geliefert werden. Die Idee der Kistenlagerung ist gut, muss aber mit einer begehbaren Platte verbessert werden“, urteilte die Jury.



Kategorie „Urban“ (500 Euro Preisgeld) Projekt „die Cammera“, Team: Klara Kapplmueller, Aurelia Kathan; HTL Mödling.