

architektur. aktuell

the art of building

heinz-mathoi-streli,
HERTL.ARCHITEKTEN, Gerhard
Mitterberger, NIO architecten, N55,
Ohnmacht Flamm, FA PAROLLI Petr
Parolek, Dominique Perrault, tatanka

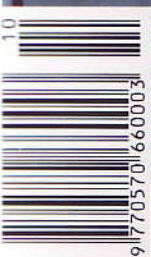
Oktober
October 2009

355
deutsch /
english

Österreich /
Deutschland
€ 14,20
Schweiz
SFR 24.-

Movement

Architektur in Bewegung



P.b.b.
Verlagspostamt
1201 Wien,
Erscheinungsort Wien,
Zulassungsnummer:
02Z031409M



Kühlvitrine als integriertes Fassadenelement Cold-storage facade



Blick herab von der Albertinarampe: Dürer reloaded Looking down from Albertina bastion

Würstelstand de luxe First class snack bar

[▶ p.22] Isabella Marboe

Der Würstelstand am Albertinaplatz war in die Jahre gekommen. Die Architekten Schubert und Schubert stylten ihn neu. Der offene, feine Solitär mit der bronzegesprenkelten Edelstahlhaut, den Vordächern aus Glas und der prägnanten CI kam so gut an, dass es schon einen Ableger am Prater gibt. Der schillert grün.

Würstelstände sind Archetypen der Wiener Gastronomie. Der vom Albertinaplatz steht in Toplage am einschlägigen Versorgungssektor, Pizza, Kebab und Konsorten aber machten ihm zu schaffen. Der Umsatz sank, Betreiber Josef Bitzinger entschied sich für ein Upgrade. Die Architekten Schubert und Schubert planten einen Würstelstand de luxe, der gestalterisch, funktionell und gastronomisch neue Standards setzt.

Kommunikationsfördernder Durchblick, Ausstattung und Logistik der Nirostküche, innovativ integrierte Stauflächen, viel Liebe zum Detail und eine sehr feine Außenhaut mit hohem CI-Wert sind seine besonderen Qualitäten. Er ist mit mustergewalztem Edelstahlblech aus Großbritannien verkleidet, dessen tropfenförmige Einkerbungen das Licht in vielen Bronzetönen reflektieren. „Robustheit war eine

wesentliche Vorgabe,“ so Gregor Schubert. Die legierte Oberfläche ist schön, kratzfest, extrem beanspruchbar und harmoniert mit den umgebenden Fassaden. Städtebaulich orientiert sich der trapezförmige Solitär an der Albertina, seine Seitenflanke zielt auf den Danubiusbrunnen ab. Den Schriftzug am Dach entwarf Eleonore Bujatti, wer von der Albertinarampe aus auf den Stand blickt, kann auf der fünften Fassade die Silhouette eines Feldhasen entdecken. Der Stand besteht aus Stahlrohrrahmen, drei pfeilerartige Stützen tragen das Dach,

Bleibende Werte

die vierte Ecke ist aufgelöst und verglast. „Die Einsehbarkeit war uns sehr wichtig. Es sollte wie eine Bar oder Strandkiosk wirken,“ sagt Gregor Schubert. Von fünf bis sieben Uhr früh frequentiert ein bunt gemischtes Kundenkollektiv den gastlichen Ort im öffentlichen Raum. „Der Stand sollte offen und luftig sein, damit man das interessante Umfeld beobachten kann,“ so Johanna Schubert. „Wir haben jeden Zentimeter genutzt und sehr viel Technik verpackt.“ Alle Außenwände sind mit Nirostatresen und gläsernen Vordächern bestückt. Fast rund um die Uhr können sich Beamte, Innenstädter, Nacht-

schwärmer, Fiakerfahrer, Taxler, Tanzschüler, Operngeher und Touristen hier witterungsgeschützt versammeln. Zu- und Abluft, Fußbodenheizung und eine vollwertige Gastroküche stecken in diesem Kiosk, wo u.a. mittags ein Menü, frisch gezapftes Bier und Piccolo-Sekt zu haben sind. Die hinterleuchtete Kühlvitrine für die Flaschen ist in die Fassade integriert. Der Prototyp kam so gut an, dass es schon einen Ableger am Gabor-Steiner Weg im Prater gibt. Die Wurzeln der dortigen Baumriesen durften keinen Schaden nehmen: die fast zehn Tonnen schwere, rechteckige Box ruht auf Punktfundamenten und Stahltraversen. In weißen LED-Lettern lugt der Schriftzug zwischen die Blätter, passend zum Umfeld schillert die mustergewalzte Edelstahlhaut diesmal grün. Wieder ist der Stand mit drei Pfeilern, auskragendem Dach und einer offenen Ecke, die einen gläsernen Bogen um die Grillplatte und viele Sorten Senf umschreibt, leicht und luftig gestaltet. Eingespannte Glasscheiben schützen vor Regen, der Backstagebereich bietet Kühlraum und WC. Auch hier stecken Vitrinen, Behälter zur Mülltrennung und viel Licht in Fassade und Untersicht. Souverän schupft Anton Ijevic den Laden. Er schätzt die Architektur: „Es ist modern und praktisch.“



Photo Isabella Marboe

Freie Sicht am Eck View through the corner



Photo Isabella Marboe

Grüner Ableger im Prater Green offshoot at the Prater

The Würstelstand (sausage stand) at Albertinaplatz had got a bit long in the tooth. Architects Schubert and Schubert have restyled it. The open, finely proportioned solitaire with a bronze-finish, patterned stainless steel skin and the striking corporate identity were all so effective that there is already a second one at the Prater. It, however, shimmers in green.

The Würstelstand (sausage stand) is an archetype of Viennese gastronomy, and Albertinaplatz is a top location in this service sector, but the competition from pizzas, kebabs and others was beginning to affect it. Turnover was down, and so the owner Josef Bitzinger decided on an upgrade. Architects Schubert and Schubert planned a Würstelstand de luxe that sets new standards in terms of design, function and, indeed, gastronomy. Its special qualities include the views through the stand that encourage communication, the fittings and logistics of the stainless steel kitchen, the innovatively integrated storage areas, a great deal of attention to detail and a fine external skin with a high corporate identity value. It is clad with patterned stainless steel sheeting from Great Britain, the drop-shaped

incisions of the pattern reflect the light in many different shades of bronze. "Robustness was an important consideration," says Gregor Schubert.

In urban design terms the trapezoid-shaped free standing structure is oriented towards the Albertina, the side faces towards the Danubius fountain. The sign along the roof was designed by Eleonore Bujatti; if you look down on this stand from the vantage point of the Albertina bastion you can make out the silhouette of a hare on the fifth facade.

Permanent values

The stand is built of a steel tube frame, three pier-like corner supports carry the roof, and the fourth corner is open and glazed. "Being able to see inside was very important to us. The aim was to make it like a bar or a beach kiosk", says Gregor Schubert. From five to seven in the morning a colourful collection of customers visits this hospitable place in public space. "We wanted the stand to be open and airy so that you can watch what's going on around you", says Johanna Schubert. "We used absolutely every centimetre and we packed in a great deal of technology."

All the external walls have stainless steel counters and glazed canopy roofs. Almost all around the clock, civil servants, inner city residents, night owls, Fiaker coachmen, taxi-drivers, young people going to dance school, opera-goers, and tourists can congregate here, protected from the weather. An intake and extract air system, underfloor heating and a high quality gastro-kitchen are included in this kiosk where a mid-day meal, beer on tap and snipes of champagne are available. The back-lit refrigerated display case for the bottles is integrated in the façade.

This prototype was so successful that it already has an offshoot at Gabor-Steiner Weg in the Prater. Here, too, the stand is designed in a light and airy way, has three piers, a projecting roof and an open corner that describes a glazed curve around the grill plate and numerous kinds of mustard. A stainless steel counter is continued around three sides of the box. Built-in glass panes provide protection against the rain. The backstage area has a cold room and WC. The display cases, containers for sorted rubbish, and a great deal of light have been built into the façade and the soffit. Anton Ijevic runs the stand with an assured, sovereign mastery. He likes the architecture: "It's modern and practical."