

AIT

6.2017
BAR · HOTEL · RESTAURANT

NOA · DESIGNAGENCY · DIA
ABERJA · LOT · ZIEGLERBÜRG
EL EQUIPO CREATIVO · UDA
KRESINGS · RCR · LANDAU
KINDELBACHER · L3P · BWM

Deutschland 13,00 EUR
Österreich 12,00 EUR
Schweiz 15,00 EUR
Italien 13,50 EUR
Spanien 12,00 EUR
Belgien 13,00 EUR
Niederlande 13,00 EUR
Luxemburg 12,00 EUR
Frankreich 13,00 EUR
Norwegen 100 NOK
Slovakien 13,50 EUR

06
4 194561 713502

TASTELAB



Für die Gestaltung des TasteLabs in Rothenburg ob der Tauber hat Martin Schroth den Vorgang des Kochens in Architektur übersetzt
For designing the Taste Lab in Rothenburg ob der Tauber, Martin Schroth translated the process of cooking into architecture



Das Herz des TasteLabs bildet die sogenannte Cooking Academy mit ihren zwei dynamisch geformten Kochinseln. • The heart of the Taste Lab is the so-called Cooking Academy with its two dynamically formed cooking islands.

In Rothenburg ob der Tauber produziert der Küchengeräte-Hersteller Electrolux moderne Dampfgarer. Mit dem TasteLab entstand nun ein modernes Besucherzentrum, in dem Kunden, Zulieferer und Partner die Geräte ausprobieren können. Für die Gestaltung war der vor Ort ansässige Architekt Martin Schroth verantwortlich. Seine Idee war es, den Vorgang des Garens in Architektur zu übersetzen. Eine besondere Herausforderung bildete dabei die Deckengestaltung, die gemeinsam mit Knauf realisiert wurde. Hier stellt Schroth das Projekt vor.

Rothenburg ob der Tauber is where Electrolux, the manufacturer of household appliances, is producing modern steam cookers. With the Taste Lab, a modern visitor centre has now been added where customers, suppliers and partners are able to try out the appliances. The local architect Martin Schroth was responsible for the design. It was his idea to translate the cooking process into architecture. A particular challenge was the design of the ceiling which was developed together with Knauf. In the following, Schroth presents the project.



Martin Schroth

1975 in Dünzendorf geboren 1992-1995 Ausbildung zum Industriemechaniker 1998-2002 Architekturstudium an der FH Biberach 2000-2005 Mitarbeit bei Behnisch & Partner und bei Kauffmann, Theilig & Partner 2004-2006 Architektur-Masterstudium an der Städelschule Frankfurt am Main 2006 Gründung architekturSTUDIO Martin Schroth seit 2012 Professor für Digitales Konstruieren und Entwerfen an der Hochschule Trier

Entwurf • Design Martin Schroth, Rothenburg ob der Tauber
Bauherr • Client Electrolux, Rothenburg ob der Tauber
Standort • Location Bodelschwingstraße 1, Rothenburg ob der Tauber
Nutzfläche • Floor space ca. 580 m²
Fotos • Photos Roland Halbe, Stuttgart
Mehr Information auf Seite • More information on page 162



In der Grand Cuisine wird das Luxussegment präsentiert. • The luxury segment is presented in the Grand Cuisine.



Zwei Forumsräume dienen für Schulungen und Konferenzen. • Two forum rooms are used for training courses.

Das TasteLab ist ein multifunktionales und hochmodernes Besucher- und Kompetenzzentrum am Electrolux-Standort in Rothenburg ob der Tauber. Die hiesige Produktion des Küchen- und Haushaltsgeräte-Herstellers ist vor allem auf die Entwicklung und Fertigung moderner Dampfgarer spezialisiert – vom Profigerät für den Spitzenkoch bis zum hochwertigen Endverbrauchergerät für den passionierten Hobbykoch. Entsprechend liegt die Hauptaufgabe des TasteLabs in der Vermittlung des entsprechenden Know-hows und dient sowohl der externen wie auch der internen Kommunikation des Unternehmens. Besucher – Kunden, Zulieferer und Partner von Electrolux – sollen hier einen Einblick in die Technik des Dampfgarens erhalten, das Unternehmen kennenlernen und dessen Produkte in der Anwendung erleben. Intern wiederum werden die Räume für Konferenzen und Schulungen genutzt. Am Backofen der „World of Steam“, wie das TasteLab auch genannt wird, steht der Rothenburger Sterne Koch Christian Mittermeier, der hier für Electrolux an den „Geschmackserlebnissen der Zukunft“ arbeitet. Unsere Aufgabe war es, für das vielfältigen Nutzungsprogramm – halb Kochschule, halb Laborküche; halb Kunden- und halb Konferenzzentrum – ein adäquates Raumkonzept zu entwickeln, in dem die gedachten unterschiedlichen Formate mit- und nebeneinander gespielt werden können.

Flexible Trennwände erlauben unterschiedlichste Nutzungsformen

Die knapp 580 Quadratmeter große Fläche wurde dazu in unterschiedliche Bereiche gegliedert, denen jeweils eine spezifische Funktion zugeordnet ist. Erleben lässt sich die Welt des Kochens besonders gut in der Cooking Academy, im Herzen des TasteLabs. Hier gibt Christian Mittermeier im Rahmen von Kochevents seine Expertise an die Teilnehmer weiter. Dafür stehen zwei, im Grundriss y-förmig gestaltete, schwarze Kochinseln zur Verfügung. Sie erlauben eine maximale Integration der Gäste in den Kochvorgang. Mit ihren geschwungenen Geometrien erinnern sie an Flugzeugpropeller und symbolisieren damit Dynamik und Fortschritt. In den beiden raumgreifenden Modulen verstecken sich natürlich Electrolux-Geräte, die damit für den Praxis-Test zur Verfügung stehen. Rund um die Profigeräte des Herstellers für den Restaurant- und Großküchenbereich dreht sich wiederum die Themenwelt Professional Kitchen, während im Bereich der Grand Cuisine das Luxussegment von Electrolux präsentiert wird. Der sogenannte Inspirations- und Innovationsbereich informiert Besucher hingegen über die neuesten technischen Entwicklungen und Ideen zur Zukunft der Küche. Aktuell steht hier das Thema „Connectivity“ im Fokus. Darü-

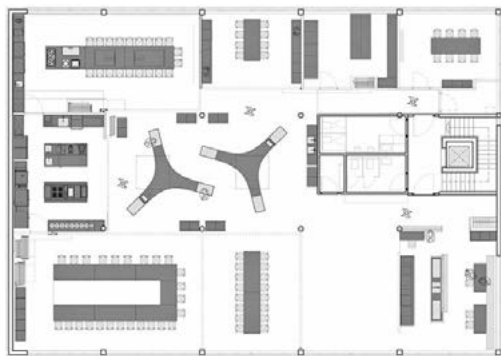
ber hinaus bieten zwei große Forumsräume den Besuchern und Mitarbeitern genügend Platz, um sich rund um die Themen Küche, Kochen und Genuss auszutauschen. Flexible Trennwandsysteme ermöglichen es, je nach Gruppengröße und Nutzung die unterschiedlichen Bereiche zur zentral gelegenen Cooking Academy zu öffnen. An anderer Stelle sorgen Glaswände für eine optische Verbindung der einzelnen Themen- und Funktionsbereiche. „Durch den engen Austausch können sich sowohl die Kunden als auch unsere Industriepartner aktiv in den Ideenfindungs- und Innovationsprozess rund um die Produkte einbringen“, erklärt dazu unser Bauherr Johann Reindl, der Leiter des Rothenburger Electrolux-Standortes, und ergänzt: „Dieser Dialog ermöglicht uns, immer am Puls der Zeit und so bestens für zukünftige Trends und Entwicklungen gewappnet zu sein.“

Eine besondere Herausforderung bildete die Deckengestaltung

Von Anfang an war uns die Gestaltung der Raumdecke ein besonderes Anliegen. In ihrer changierenden Farbigkeit sollte sie symbolisch den Garprozess widerspiegeln. Sie ist eine gebaute Hommage an die Arbeit von Christian Mittermeier, eine „Taste Architecture“, die dem Raum eine neue Dimension verleiht und seinen „Geschmack“ verändert. Zugleich sollte sie aber auch die unterschiedlichen Nutzungsbereiche sichtbar machen, ohne jedoch den Gesamtzusammenhang des Raumes zu zerstören. Der Farbverlauf wurde mithilfe eines digitalen, parametrischen Modells erzeugt. Die geringe Raumhöhe, der Wunsch nach einer guten Akustik sowie die in der Decke befindliche Haustechnik, die eine einfache Revisionsarbeit voraussetzte, ließen schließlich eine Lösung aus abgehängten Akustik-Baffeln am sinnvollsten erscheinen. Eine besondere Herausforderung stellte dabei die von uns gewünschte individuelle und vor allem beidseitige digitale Bedruckung der einzelnen Baffeln dar. So können die meisten Hersteller nur eine einseitige individuelle Bedruckung ihrer Standardpaneele realisieren. Gemeinsam mit dem Hersteller Knauf konnte wir jedoch eine neue Lösung entwickeln. So wurden nach dem Farbauftrag alle Paneele am Rücken eingefräst und dann in Form gefaltet. So entstanden insgesamt 660 unterschiedliche, beidseitig bedruckte Baffeln mit einer Länge von je 2,50 Metern, die dann nach einem exakten Plan, der jedem Modul eine genaue „Adresse“ zuordnete, montiert wurden. Gemeinsam mit der Frankfurter Firma Reutlinger und dem Schreinerbetrieb Meißner aus Neusitz wurde zudem eine besonders filigrane Deckenaufhängung für das neu entwickelte System erdacht und realisiert.



Der Farbverlauf steht symbolisch für den Garvorgang. • The colour gradient is symbolic of the cooking process.



Grundriss • Floor plan



Digital erzeugter Farbverlauf der Deckensegel • Digitally produced colour gradient of the ceiling sails

The Taste Lab is a multi-function and state-of-the-art visitor- and competence centre at the Electrolux location in Rothenburg ob der Tauber. The manufacturer's local production of kitchen- and household appliances equipment specializes above all in developing and producing modern steam cookers - from the professional version for the top chef to the high-quality end-user appliance for the passionate hobby cook. In line with this, the main task of the Taste Lab is to provide the corresponding know-how and to promote the company's external as well as the internal communication. Visitors - customers, suppliers and partners of Electrolux - here are to gain insights into the technology of steam cooking, get to know company and watch how its products are used. Internally, on the other hand, the rooms are used for conferences and training courses. Standing at the stove in the "World of Steam", as the Taste Lab is also called, is the Rothenburg star cook Christian Mittermeier who is here working on the "taste adventures of the future" for Electrolux. Our task was to develop an adequate space concept for the varied uses - half a cooking school, half a laboratory kitchen; half a customer- and half a conference centre where it will be possible to implement the various formats envisioned together as well as side by side.

Flexible partitions allow a wide variety of uses

For this purpose, the area measuring just short of 580 square metres was structured into different zones with a specific function assigned to each one of them. The world of cooking can be experienced particularly well in the Cooking Academy, the heart of the Taste Lab. On the occasion of cooking events, it is here that Christian Mittermeier passes his expertise on to the participants. To do so, two black cooking islands are available designed with Y-shaped layouts. They allow the maximum integration of the guests into the cooking process. With their curved geometries, they remind of aircraft propellers and thus symbolize dynamism and progress. It goes without saying that Electrolux appliances are concealed in the two extensive modules and are ready for practical tests. The themesection Professional Kitchen, in turn, focuses on the manufacturer's professional appliances for restaurants and canteen kitchens while the luxury segment from Electrolux is presented in the Grand Cuisine. The so-called inspiration- and innovation section informs visitors about the latest technical developments and the ideas for the future of the kitchen. Currently, the topic of Connectivity is in the focus here. In addition, two large forum rooms provide sufficient space to visitors and employees for exchanging experiences on the themes of kitchen, cooking and indulgence. Depending on the size of the groups and the use, flexible partition systems make it possible to open the various sections towards the centrally positioned Cooking Academy. Elsewhere, glass walls allow a visual connection of the individual thematic and functional zones. "Thanks to the intense exchange, customers as well as our partners from the industry are able to actively participate in the brainstorming and the innovation process regarding the products", building client Johann Reindl explains, the director of the Rothenburg Electrolux location, and adds: "This dialogue makes it possible for us to always have our finger on the pulse of the time and thus be optimally prepared for future trends and developments."

The ceiling design was a special challenge

From the beginning, designing the room ceiling was our special concern. In its changing colourfulness, it was to symbolically reflect the cooking process. It is a built homage paid to the work of Christian Mittermeier, a "taste architecture" which gives the room a new dimension and changes its "taste". At the same time, it is to also make the differently used sections visible without, however, destroying the general context of the space. The colour gradient was produced with the help of a digital, parametric model. The low ceiling height, the requested good acoustics as well as the building technology integrated into the ceiling which requires easy servicing, in the end made a solution with suspended acoustic baffles appear to make the most sense. A particular challenge was the digital printing we wanted, individual and, above all, on both sides of each baffle. This is because most manufacturers are only able to produce one-sided individual printing on their standard panels. Together with the manufacturer Knauf, however, we were able to develop a new solution. After the application of the colour, all the panels were thus grooved at the back and then folded into shape. Thus a total of 660 baffles with different printing on both sides and a length of 2.5 metres each were produced which were then mounted according to an exact plan which assigned an exact "address" to each module. Together a particularly filigree ceiling suspension was designed and used for the newly developed system.