



Entwurf • Design March Gut, AT-Linz

Bauherr • Client Helga und Reinhard Honeder, AT-Engerwitzdorf

Standort • Location Stockhofstraße 6, AT-Linz

Fertigstellung • Completion Oktober 2014

Nutzfläche • Floor space 90 m²

Fotos • Photos Archpicture, D. Tollerian, AT-Linz, Porträt: Helga Traxler



NATURBACKSTUBE IN LINZ

Entwurf • Design March Gut, AT-Linz

von • by Désirée Spoden

Zutaten aus der Region, der persönliche Kundenkontakt und eine transparente Produktion – mit diesen Werten schafft es der Linzer Bäcker Honeder sich gegen die wachsende Konkurrenz von Billigbäckern zu behaupten. Der Familienbetrieb wurde bereits 1893 gegründet und umfasst inzwischen 13 Filialen in 6 Städten Oberösterreichs. Durch Einblicke in die Backstube – ob auf der Internetseite oder bei Führungen – wird um das Vertrauen der Kunden geworben. Regionale Zutaten unterstreichen den Qualitätsanspruch. Beim Umbau und der Neugestaltung der Filiale mit Café in der Stockhofstraße in Linz setzte das Industriedesign-Büro March Gut deshalb auf ehrliche Materialien wie Beton, geschliffenen Estrich, Ziegel und Ahornholz. Zu bespielen galt es einen sehr in die Breite gestreckten Raum. Die Designer fassten ihn durch zwei dunkelbraun gestrichene, eingestellte Ziegelwände, die wie Klammern angeordnet sind und ein Rasterystem zur Warenpräsentation bergen: Auf Holzstöcken, geraden und schlaufenförmigen Ablageflächen aus Metall finden Brote jeglicher Form Platz. Hinter einer der Klammern ist die Backstube, hinter der anderen die Gästetoilette untergebracht und dazwischen öffnet sich ein bodentiefe Fenster zum Garten. Im Zentrum der Bäckerei steht die Theke. Doch statt wie üblich eine Grenze zwischen Verkäufer und Kunde zu bilden, ist sie frei umspielbar. Die Kunden kommen so näher an die Produkte und können persönlicher beraten werden.

Ingredients from the region, personal contact with customers and a transparent production – with these standards, baker Honeder in Linz succeeds in asserting himself against the growing competition of discount bakeries. The family-run business was founded as early as in 1893 and by now includes 13 branches in six cities of Upper Austria. By allowing insights into the bakery – whether on the internet page or on guided tours – the customers' trust is won. Regional ingredients furthermore stand for natural quality. When converting and re-designing the branch with a café in Stockhofstrasse in Linz, March Gut, the industrial design office, therefore went for honest materials such as concrete, polished screed, tiles and maple wood. The scene to be staged was a very wide space. The designers framed it with two inserted brick walls painted dark brown which are arranged like brackets and contain a grid system for displaying the merchandise: Loaves of bread of any shape are put on wooden sticks or on straight or loop-shaped metal storage shelves. Behind one of the "brackets" is the bakery, behind the other the customer toilet and, between them, a window down to floor level opens towards the garden. In the centre of the bakery stands the counter. Instead of, as is customary, forming a boundary between salesperson and customer, it can be ignored and thus the customers are able to get closer to the products and can be more personally advised.

