

Fotos: © Hussmann / Image Industry

Stylisch, nachhaltig und gesund



In der Spiegelgasse zwischen Graben und Albertina wird seit heuer hochwertiges Brot aus naturreinem Sauerteig ohne chemische Zusätze im Holzofen gebacken. Bäckermeister Helmut Gragger aus Ansfelden in Oberösterreich hatte mit seinem Slow-Food-Konzept bereits in Linz großen Erfolg. Mit dem nur 108 m² großen Lokal ist seine Gragger & Cie Holzbackofen GmbH nun auch in Wien vertreten.

Backstube, Kühlraum, Holzlager und Verkaufslokal mit Vor-Ort-Konsumationsmöglichkeit mussten in die vorhandene Raumstruktur eingeplant werden. Architekt Jürgen Radatz fand dafür eine kompakte und doch großzügige Raumlösung, die auch den Straßenraum mit einbezieht: An der Frontseite des denkmalgeschützten Hauses wurden die baufälligen Holzportale des ehemaligen Antiquariats entfernt und die alte Struktur des Hauses wieder freigelegt und instandgesetzt. Die Eingangstür wurde unter dem bis dahin verdeckten halbrunden Lünettenfenster platziert. Die neuen Edelstahlportale fügen sich nun mit Rücksicht auf die historischen Fenster- und Türproportionen in das Gesamtbild ein. Rechts vom Hauseingang ist der unverändert gebliebenen Fassade eine Glashaut vorgesetzt.

Die Feuermauerseite des Hausvorsprungs schließt an eine kleine platzartige Erweiterung der schmalen Gasse an. Sie ist von Denkmalschutzauflagen befreit und bietet so die Möglichkeit, eine große Verglasung mit Schiebefenster zu realisieren, die sich ideal auch für den Verkauf auf den kleinen Vorplatz an der Straße eignet – und so die Präsenz des Geschäfts nach außen hin unterstreicht. Das großformatige Glasfenster sorgt zudem für ausreichend Tageslicht im Rauminnen.

