

Geschmack und Gebrauch

Von Florian Aicher (Text) und Nicolas Felder (Foto)

Unterwegs von der Adelegg gen Buchenberg fällt mitten in Eschach ein Haus auf - ein Bauernhof oder was? Auf dem Holzverschalten Giebel prangt der Schriftzug „Hoimat“, die Hocheinfahrt endet mit einem verglasten Tor, unten verspricht ein großer Sonnenschirm Gastlichkeit. Der Bau, ein Allgäuer Bauernhaus, vereint Wohn- und Wirtschaftshaus

unter einem Dach mit Wiederkehr. Wo einst das Vieh stand, geht's auch heute um Käse - das Allgäuer Lebensmittel. Hier wird gekäst, vertrieben, zu Tisch gebracht, eingeladen. Lisa Gräsel, Sebastian Herz und Philipp Haggenmüller sind mit ihrer GmbH Bäuerlichem treu geblieben und machen doch alles anders.

Vor vier Jahren haben sich die beiden Sennen und die Kauffrau in einer Allgäuer Käserei kennengelernt. Weihnachten 2019 beschlossen sie, eigenen Käse herzustellen. Hoferbe Haggenmüller steuerte den Hof bei, die befreundete Architektin Martina Buchs, die kurz zuvor über Umnutzung Allgäuer Höfe in Stuttgart diplomiert wurde, ihr Wissen. Im Team entstand das Raumprogramm; 2020 wurde geplant, 2021 umgebaut, 2022 der Betrieb eröffnet.

Ein typischen Hof gibt das Maß vor; die selbstgesetzte Obergrenze an Käse bemisst sich an der Milchmenge eines benachbarten Bio-Landwirts mit etwa 40 Rindern - 5000 l/Woche.

ganzheitlich schaffen

Bioheumilch wird zu Rohmilchkäse, unpasteurisiert, verarbeitet, naturnah und handwerklich. Mechanische Bearbeitung und elektronische Steuerung entfallen weitgehend. Da es in der Gegend Hart- und Schnittkäse solcher Qualität gibt, fiel die Wahl auf Weichkäse - Camembert, Brie, kräftige Rotschmiere vergleichbar dem Munster, Frischkäse, Joghurt. schließt ein. Als Senn und Afineur gehört intensive Pflege während der Reifung im Haus dazu. Ein Konzept mit Alleinstellungsmerkmal.

Der eigene Käse wird vertrieben im Hofladen, in ausgesuchten Geschäften und Gastronomie. Die Palette des Ladens wird ergänzt um gleichwertigen Schnitt- und Hartkäse, Produkte der Gegend, einige Weine ... Hinter der Theke fällt eine große Kaffeemaschine auf - die ist Herzstück des Cafés mit eigenem Kuchen. Dazu gibt es einen Raum für „Genussevents“ und im Stockwerk darüber, erreichbar über die Hocheinfahrt, einen Veranstaltungsraum. Zu dessen Nebenräumen gehört eine Küche; hier wird der Kuchen gebacken - von einer Konditorin, die im Ort wohnt.

„Du spinnt ja! Um Gottes Willen“, entfuhr es der Mutter, als der Bub seine Ideen vortrug und die Stalltierhaltung seit Generationen aufgab. Heute sind die Eltern begeistert und tun nach Kräften mit. Die Bilanz der Truppe nach einem Jahr: Produktion nach Wunsch mit weiteren Experimenten (Blauschimmel). Laden sehr gut. Genussabende super. Veranstaltungssaal ausgebucht. Besonders freut man sich über mehrere Stammtische im Café, aus dem Ort und Umgebung; auch Publikum von weit findet hierher.

So wie das Unternehmen passgenau das Potential des Hofes

weiterführt, so wurde Maß genommen am alten Bauernhaus und weitergebaut. Das war immer so, sagt Architektin Martina Buchs - „die Zukunft des Bauens liegt im Bestand. Man sich einzulassen, improvisieren, situativ handeln, wertschätzen, was man findet. Das lohnt sich und macht sogar viel Spaß.“ Das Haus bleibt ein Ganzes und ist Teil eines Ganzen. Ortsbildprägend, landschaftsprägend - so sieht sie das Allgäu-Haus, ein Motiv mit Variationen.

beständig bauen

So wurde geplant und gebaut. Stall, Tenne, Heustock - alles wird gebraucht. Der Erhalt der Dachkonstruktion war die Messlatte. Darunter wurde entkernt und bis in die Holzfasern gereinigt, Hofseitige Ziegelwände erhalten, die Bodenplatte neu betoniert. Die alten Holzständerwände des Heustocks wichen solchen aus Dämmziegel. Wo statisch geboten, erfolgte Vergütung durch wandbündi-



Ein Allgäuer Bauernhaus, wie es heute unsere Gegend prägt und vor einem Jahrhundert für die Stallviehhaltung optimiert wurde. Bei geänderter Nutzung wird viel räumliches Potential frei.



Das neue Herz des alten Hofes: Sennerei für Weichkäse, für die handwerkliche Verarbeitung auf neuestem Stand der Technik.



Nichts geht verloren. Heute wie einst der letzte Raum des Materialflusses: die ehemalige „B'schütte“-Grube ist nun Reiferaum des Käses - mit dem Segen von Bau- und Gesundheitsamt.



Für verschworene Gemeinschaften und Käse-Afficionados: An Genussabenden erzählen die Käser am gedeckten Tisch von Käse und Genuss.



Im Obergeschoss des Heustocks, über die Hocheinfahrt direkt zugänglich: Ein Veranstaltungsraum, für Hochzeit, Familienfeier, Betriebsfest; bei gegebener Infrastruktur selbst zu bespielen.



Milchwirtschaft wie einst und doch anders: Im Laden dreht sich fast alles um Käse, dazu gibt's Kaffee und hausgemachte Kuchen im angeschlossenen Café.



Von der „Hoimat“-Mannschaft (Lisa Gräsel, Sebastian Herz, Philipp Haggenmüller, v.l.) in die Mitte genommen: Architektin Martina Buchs.

ge Beton-Stützen, analog dem Betonskelett mit Betondecke im Heustock. Die Ziegelwände erhielt strukturierten Kalkputz mit weißem Silikatanstrich.

Starke Schwankung bei Feuchtigkeit und Temperatur im Käserei-Bereich macht gutes Puffervermögen erforderlich - Ziegel kann das. Deshalb sind Wandfließen auf den Spritzbereich begrenzt; der Abschluss auf Schulterhöhe, betont durch die dunkelgrüne Bordüre, verleiht den Räumen menschliches Maß. Die Arbeitsplatzqualität profitiert vom vielen Tageslicht.

Ansonsten herrscht bäuerlicher Pragmatismus: rutschfeste Böden in der Produktion, Industrieparkett im Gastraum, vornehme Fliesen im Laden, geschliffener Estrich im Festsaal. Wesentlich bleibt der Bestand: im Saal das sichtbare Dachtragwerk und Holzverschalung,

im Laden freigelegtes Mauerwerk. Auch wenn der Festsaal der warmen Jahreszeit vorbehalten ist, haben Außenwände und Dach eine Dämmschicht und neue Deckung bzw. Holzschirm aus Weißtanne der Gegend erhalten. Der Clou zum

Schluss: Natürlich gab's im alten Stall eine „B'schütte“-Grube, direkt darunter. Anstatt die zuzuschütten, darf hier heute auf 80 m² der Käse reifen - zwischen neu erstellten, befeuchteten Ziegelwänden, unter optimalen Bedingungen.



Typischer Holzschirm der alten wie neuen Fassade: heute gedämmt und mit Weißtannenschalung versehen. Auch alle neuen Fenster sind aus diesem heimischen Holz.

- Umbau hist. Tenne und Stall zu Käserei, Laden und Veranstaltungsräumen
- Planung: Martina Buchs Architektin, Kempten
- Erhaltung Dachtragwerk und Hofwände (Ziegel) + neu Massivbau (Betonskelett + Ziegelwände, z.T. gedämmt)
- Ausbau bestehender Stückholzkessel, Fußbodenheizung
- Enge Kooperation mit Bauherrn + viel Eigenleistung

architekturforum allgäu

Das architekturforum allgäu bietet Information, Austausch und Auseinandersetzung über qualitativvolles Bauen in der Region. Gemeinnütziger Verein seit 2001.

www.architekturforum-allgaeu.de

TAS Treffpunkt Architektur Schwaben der Bayerischen Architektenkammer

Mit Unterstützung durch TAS (Treffpunkt Architektur Schwaben) und Bayerischer Architektenkammer