

# ART

6.2017

BAR ▪ HOTEL ▪ RESTAURANT

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

Italien 13,50 EUR  
Spanien 13,50 EUR  
Finnland 13,50 EUR  
Norwegen 120 NOK  
Slowakei 13,50 EUR  
Deutschland 13,50 EUR  
Österreich 13,50 EUR  
Schweiz 22,00 SFR  
Belgien 13,50 EUR  
Niederlande 13,50 EUR  
Luxemburg 13,50 EUR

06  
4 194561 713502

Entwurf • Design studio lot Architektur/Innenarchitektur, Altötting

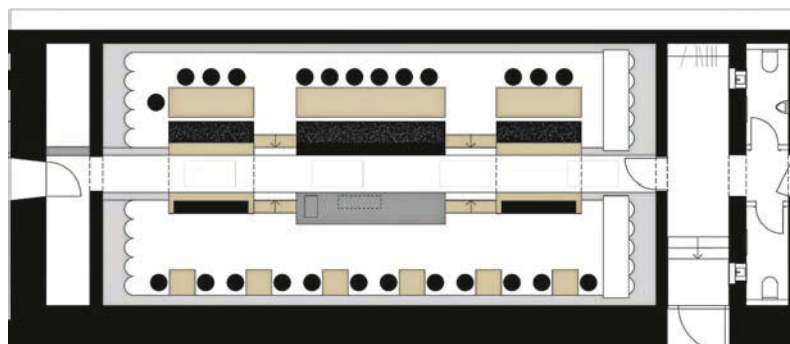
Bauherr • Client Müllerbräu Neuötting

Standort • Location Burghauser Straße 2, Neuötting

Nutzfläche • Floor space 130 m<sup>2</sup>

Fotos • Photos Antje Hanebeck, München

Mehr Information auf Seite • More information on page 162



Grundriss • Floor plan

## BAR KEIMKASTEN IN NEUÖTTING

Entwurf • Design studio lot Architektur/Innenarchitektur, München

von • by Petra Stephan

Wo sich bis in die 1990er-Jahre die Mälzerei von Müllerbräu Neuötting befand, bietet Junior-Chef Reinhard Müller nun seinen Gästen im „Keimkasten“ ein ungewöhnliches Ambiente, in dem der Umwandlungsprozess der Gerste zum Malz erlebbar bleibt. Der Zugang zum Lokal erfolgt über eine rote Metalltür mit hinterleuchteter Keimkasten-Schrift, die beinahe unscheinbar in der hohen Fassade des großen Brauereigebäudes sitzt. Faszinierende Relikte aus der Zeit, als dieser Gebäudeteil noch Mälzerei war, bilden den Auftakt. Über eine Glasluke in der Decke sieht man die hohen Einbauten der betonierten Gersten-Silos aufragen; die Wände sind mit Industriefliesen gekachelt, und die vorherrschenden Materialien Stahl, Beton und gekalktes Mauerwerk transportieren den industriellen Charakter der Räumlichkeiten. Das Herzstück bildet ein länglicher Gewölberaum, in dem sich die beiden Keimkasten-Becken befinden. Ein gefliester Erschließungssteg teilt den Gastraum in ein linkes und ein rechtes Gärbecken. Deren Seitenwände wurden an vier Stellen aufgeschnitten, durch die der Besucher in die tiefer gelegene Anlage gelangt, die jetzt als Aufenthaltsbereich dient. Zuvor muss er aber den hölzernen Seekiefer-Kubus durchschreiten, der dem Steg gleichsam aufgesattelt wurde und nun als eingebautes Raum-Möbel dient. Die zentrale Bar weist den Weg in die ehemaligen Gärbecken – rechts der Steh- und Tanzbereich, links der ruhigere Sitzbereich.

Where the malthouse of Müllerbrau Neuötting was operated until the 1990s, junior proprietor Reinhard Müller now provides an unusual ambience for his guests in the “Keimkasten” (malting box), where the transformation process of barley into malt remains tangible. Guests access the pub via a red metal door with a backlit “Keimkasten” logo, which is almost inconspicuously integrated into the high façade of the large brewery building. Fascinating relics from the days when this building section was still used as a malthouse are the prelude. Through a glass hatch in the ceiling, the tall concrete barley silos soaring behind are visible. The walls are finished with industrial tiles, and the prevailing materials steel, concrete and whitewashed brickwork convey the industrial charm of the interiors. The centrepiece is an elongated vaulted room, where the two malting basins are located. A tiled, slightly raised walkway divides the guestroom into a left and a right fermentation basin. Openings were cut into the lateral basin walls in four places, through which visitors access the lounge area located further back. To get there, guests have to walk through the wooden maritime pine cube, which was put on top of the walkway and now serves as built-in, space-defining furniture. The centrally positioned bar shows the way into the former fermentation basins, with the standing and dancing area on the right, and the quieter seating area on the left.

