

Heute:
Möbel in
Eiscremefarben



Künstler bauen für Künstler

Ein von Marte.Marte Architekten zum „Wohnzimmer“
für 40 Feinschmecker verwandelter Ort.



DAS „HÖRNLINGEN“ wurde um 1900 in einem skurrilen Heimatstil in der Rankweiler Bahnhofstraße als Gasthaus errichtet. Das Restaurant im Erdgeschoß haben Marte.Marte als geglückten Mix aus Alt und Neu gestaltet.



ERINNERUNG an das Geschlecht der Junker von Hörnlingen, die seit dem 12. Jahrhundert in Rankweil in einem Schloss residierten.



VOR RUND 20 JAHREN wurde das von Türmchen, geschnitzten Balkonen und Erkern dominierte Gebäude außen liebevoll restauriert und in seinem Inneren komplett neu strukturiert.

Künstler bauen für Künstler

Das „Hörnlingen“ in Rankweil war bis vor 20 Jahren ein traditionelles Gasthaus. Das im Erdgeschoß des um 1900 im Heimatstil erbauten Gebäudes eingerichtete Restaurant samt Bar haben Marte.Marte Architekten nun in einen Ort verwandelt, in dem man nicht nur wunderbar isst und trinkt, sondern sich wie in einem großen Wohnzimmer fühlt.

Autorin: Edith Schlocker | Fotos: Petra Rainer

In Sachen Kulinarik kennen und verstehen sich der Koch Dominic Mayer und der Architekt Bernhard Marte schon seit Jahren bestens. Da lag es für Mayer, als er – mit dem erfahrenen Gastronomen Reinhard Rauch als Partner – den Sprung vom Küchenchef zum Pächter wagte, auf der Hand, dass er die Gestaltung seines Restaurants niemand anderem als Marte.Marte Architekten anvertrauen wollte. Dementsprechend groß ist die gegenseitige Wertschätzung. Ist für Bernhard Marte Dominic Mayer doch genauso „ein Künstler“ wie umgekehrt. Also die beste Vor-

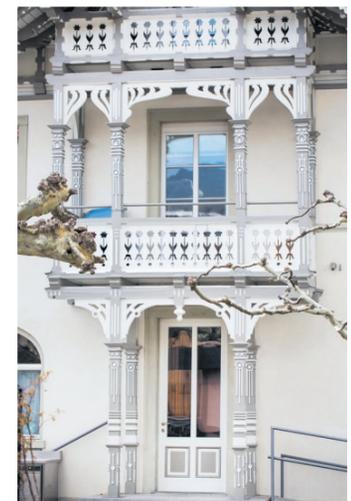
aussetzung, um etwas ganz Besonderes entstehen zu lassen.

Und das in einem äußerst repräsentativen, rund 100 Jahre alten Haus in der Rankweiler Bahnhofstraße. Erbaut in einem dekorativ mit Türmchen, Erkern und Fachwerkelementen spielenden „Heimatstil“, in dem bis vor rund 20 Jahren ein Gasthaus betrieben wurde. Bis seine äußere Hülle sorgsam renoviert bzw. restauriert wurde, statt den Gästezimmern in den Obergeschoßen Räume für Büros bzw. Praxen eingerichtet wurden.

Als Marte.Marte vor rund einem Jahr mit der Metamorphose der Gasträume im Erdgeschoß

beauftragt wurden, waren diese zwar schäbig, die Relikte des ursprünglichen Bestands aber von so hoher Qualität, dass sie für die Architekten wert waren, wiederbelebt und als raffinierter Mix aus Alt und Neu weitergedacht zu werden. Etwa die aus der Entstehungszeit des „Hörnlingen“ bis heute erhaltene hölzerne Täfelung der Bar genauso wie des einzigen, auf maximal 40 Esser angelegten Gastraumes. „Es war uns wichtig, dass hier so etwas wie Wohnzimmeratmosphäre entsteht“, sagt Dominic Mayer.

FORTSETZUNG auf Seite 6





1

„Es war uns wichtig, dass im ‚Hörnlingen‘ so etwas wie Wohnzimmeratmosphäre entsteht.“

Dominic Mayer
Küchenchef und Geschäftsführer

1 Wohnzimmeratmosphäre herrscht in dem auf 40 Esser ausgelegten Gastraum des „Hörnlingen“. Was ging, wurde erhalten und neu aufpoliert. Neu aus altem Holz getischlert sind allerdings der große Tisch und das Lampenobjekt.

Eine Baukulturgeschichte von **vai** Vorarlberger Architektur Institut

Das vai ist die Plattform für Architektur, Raum und Gestaltung in Vorarlberg. Neben Ausstellungen und Veranstaltungen bietet das vai monatlich öffentliche Führungen zu privaten, kommunalen und gewerblichen Bauten. Mehr unter Architektur vor Ort auf www.v-a-i.at

Mit freundlicher Unterstützung durch **zt:**

Daten und Fakten

Objekt	Hörnlingen, Wirtshaus, Weinbar, Club Rankweil
Bauherr	Dominic Mayer, Reinhard Rauch
Architektur	Marte.Marte Architekten ZT, Feldkirch www.marte-marte.com
Ausführung	Boden: René Bechtold, Weiler; Raumausstattung: Thomas Bechtold, Muntlix; Metall: Josef Hermann, Satteins; Maler: Krista, Frastanz; Tischler: Manfred Bischof, Thüringerberg; Beleuchtung: Licht und Wärme, Raggal
Planung	7/2018-8/2018
Ausführung	8/2018-10/2018
Bauweise	Weitgehende Verwendung des Bestands: Täfer, Parkett, Mobiliar und Ergänzung mit gezielten Eingriffen: Erweiterung des Barbereiches um zwei lange Couch-Elemente, die den Raum neu definieren; Barkörper aus Schwarzstahl, wirkt als Skulptur im Barbereich; Restaurantbereich um großen Tisch als zentrales Element erweitert; Weinregal ergänzt.

Und Bernhard Marte ergänzt: „Im ‚Hörnlingen‘ sollte das Flair eines bodenständigen Wirtshauses in der Luft liegen.“ Passend zum hier praktizierten Gastronomiekonzept. Zu dem auch gehört, dass es keine Speisekarte gibt, der Gast bereit ist, sich auf Überraschungen kulinarischer Art einzulassen. Denn auf den Teller kommt in der Form raffiniert komponierter kleiner Potpourris gerade das, was es gibt, gekocht – fast – ausschließlich aus dem, was zur Saison passend wächst, in heimischen Seen und Bächen schwimmt bzw. in Ställen und auf Weiden steht.

Eigentlich hätten sie beim „Hörnlingen“ architektonisch gar nicht viel gemacht, untertreibt Bernhard Marte. Wie sie die bestehenden Strukturen geklärt und in ihrer letztlich ganz selbstverständlich daherkommenden Wirkung intensiviert haben, ist allerdings vom Feinsten. Etwa in der Gaststube, deren alter Buchenboden dunkel geölt wurde. Die vor etwa 20 Jahren aus dem Holz eines im Garten des „Hörnlingen“ gefällten Baumes getischlerten kleinen Tische wurden nur abgeschliffen und geölt, genauso wie die Stühle und die umlaufende Bank, die eine Polsterung aus (Kunst-)Leder bekommen hat. Neu aus dem Holz eines alten eichenen Dachstuhls gemacht sind dagegen der für 14 Personen ausgelegte zentrale Tisch

und das über ihm wie eine Lichtwolke schwebende Lampenobjekt. Gebaut von einem holländischen Designer aus unzähligen kleinen, golden glänzenden Messingdreiecken. Ein spektakuläres Objekt, das in diesem Kontext zwar etwas außenseiterisch daherkommt, indem es die Atmosphäre im Raum aufmischt, diesem aber letztlich guttut. Ob die schlichten Kerzenständer, die Bernhard Marte bevorzugt hätte, stimmiger gewesen wären, ist allerdings die Frage.

Gastraum und Bar trennt ein hölzernes, mit Flaschen edlen Weins bestücktes Regal mit – aus akustischen Gründen – gläserner Rückwand.

Die Bar wurde teilweise neu möbliert, erhielt einen schnörkellos klaren Tresen aus Schwarzstahl, während die alten Sitzmöbel Bezüge mit Kunstleder in feinen Farben bekommen haben.

Rabenschwarz inklusive der Heizkörper ist beim „Hörnlingen“ der Gang ins Untergeschoß, um, vorbei an einer historischen Mauer, in schöne alte Ziegelgewölbe einzutauchen, wo Wein verkostet bzw. Party gefeiert wird. Diese Räume wurden von Bernhard Marte nur sanft strukturbereinigt, etwa durch neue Regale bzw. Tische. Komplet neu ist dagegen die rechts neben dem Eingang samt gläsernem Windfang eingerichtete Küche.



2



3

2 „Künstler“ unter sich: Architekt Bernhard Marte (links) und der kochende Hausherr Dominic Mayer am coolen neuen Tresen in der stilvoll möblierten Bar des „Hörnlingen“.

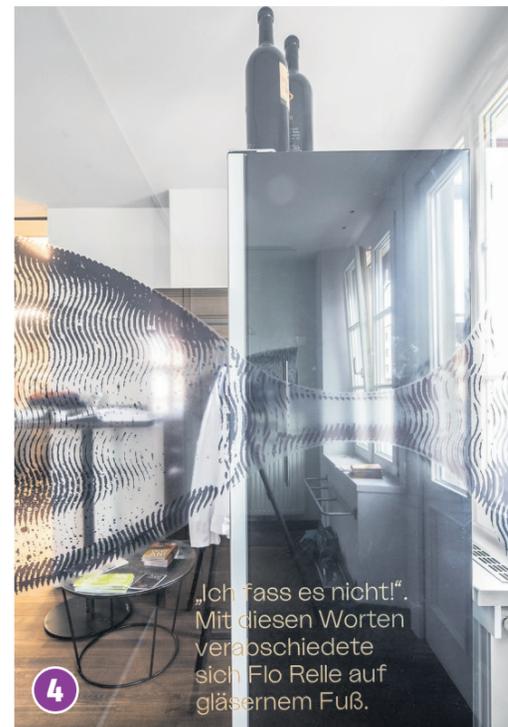
3 Ein mit edlen Weinen bestücktes hölzernes Regal trennt Bar und Gastraum. Aus akustischen Gründen mit einer die Durchlässigkeit des Raums nur marginal beeinträchtigenden Rückwand aus Glas.

4 Den Eingang zum „Hörnlingen“ markiert ein verglaster Windfang. Bedruckt mit einem vom Büro für Gestaltung Kaleido entwickelten Motiv, den Erfindern des raffinierten grafischen Konzepts für das Lokal.

5 In Schwarz getaucht ist der Abgang in das Untergeschoß. Vorbei an einer uralten Natursteinmauer, Relikt eines Vorgängerbaus des heutigen „Hörnlingen“.

6 Der in einem alten Ziegelgewölbe eingerichtete Raum zum Partymachen erhielt von Marte.Marte nur ein sanft die bestehenden Strukturen bereinigendes Face-Lifting verpasst.

7 Das Gewölbe, in dem edle Tropfen verkostet werden, erhielt formal minimalistische neue Regale und einen großen langen hölzernen Tisch.



4



5



6



7