

AllesWirdGut

512.MTH – Mühlthalhof 6.0/ Neufelden (AT)

Feuer und Flamme

An einem Ort, an dem Mensch und Wasser Entschleunigung finden, steht ein Kleinod des hedonistischen Verweilens: der Mühlthalhof. Der Wunsch eines der hierzulande besten Köche (Philip Rachinger), die Küche des in sechster Generation geführten Hotelrestaurants auszubauen und zu erweitern, mündete in der architektonischen Weiterformulierung einer familiären Erfolgsgeschichte: AllesWirdGut interpretiert den Mühlthalhof 6.0 als eine Collage aus individuellen, fein abgestimmten und in sich konsistenten Räumen und Situationen, die stets auch als großes Ganzes wirken. So wurde die Küche in den Mittelpunkt des Restaurants verlegt, der Wellnessbereich im Gartengeschoß um formal reduzierte Räumlichkeiten erweitert und dabei klar zum Garten und dem hauseigenen Flussbad hin orientiert. Die sanfte Umgestaltung des Mühlthalhof fußt auf der Vision eines ganzen Hoteldorfes mit speziellen Unterkünften. Gleichzeitig mäandriert das Gestaltungskonzept entlang der Spuren der Vergangenheit, legt Geschichten frei und überführt sie mit Respekt in die neue Zeit. Rückgrat der räumlichen Erzählung ist ein langer Steintresen aus lokalem Chloritgneis, der auf die Anmutung von Wald, Wiese und Wasser referenziert. An die Idee einer Marktstraße angelehnt, begleitet das 20 Meter lange Möbel die Besucherinnen und Besucher durch den Tag – von der Rezeption zum Frühstücksbuffet, von Schank und Küchenpass zu den Chef's Tables im neugestalteten Kaminzimmer. Nuancierte Holzvertäfelungen rahmen die Szenerie und tragen zum gastlich-geordneten Gesamteindruck bei. Die bestehenden Gasträume wurden in ihrer individuellen Qualität gestärkt und formen ein ausdifferenziertes Dreigespann: Während die Stube den Geist der Wirtshausvergangenheit atmet, garantiert die vollverglaste Veranda weiterhin einen besonderen Platz nah am Wasser. Das Kaminzimmer, der Fine-Dining-Bereich des Mühlthalhof, wiederum bietet Blicke hinaus und hinein: auf die vorbeifließende Große Mühl genauso wie in die futuristische neue Küchenwerkstatt – offenes Feuer, glühender Kohlengrill und Brotbackofen inklusive. Dementsprechend wurde der Raum atmosphärisch gedämpft und mit kohlschwarzer Wandvertäfelung und Kassettendecke versehen. Der neue Mühlthalhof brennt, könnte man also sagen: für das Damals im Morgen, heute.

Architektur: AllesWirdGut

Leistungsphasen: LP 1–8

AuftraggeberIn: Familie Rachinger, Mühlthalhof

Direktauftrag: 2019

Fertigstellung: 02.2021 (Hotel und Restaurant)

BGF: 1200 m²

Team: Caroline Steinsiepen, Johannes Windbichler, Lena Schweiger, Nadine Tschinke, Rachele Albini, Thomas Scheiblauber

Tragwerksplanung: H+W Ziviltechniker GmbH H+W Ziviltechniker GmbH, Alkoven

Küchenplanung: Redolfi, Wien

HLS: Leibetseder GmbH & Co. KG., Altenfelden

Elektro: Gahleitner GmbH & Co KG, Neufelden

Bauphysik, Brandschutz: Röhner Bauphysik, Wien

LV, Örtliche Bauaufsicht: Buchegger 7 Baumanagement GmbH, Wien

Upcycling: Stefan Wieser, Eferding

Fotos: tschinkersten fotografie, 2021

Illustrationen: AllesWirdGut

Anfragen bitte an: press@awg.at bzw +43 1 9610 435 0

Weitere aktuelle Presseunterlagen finden Sie hier: <http://www.awg.at/daten/presse/>