



118



WOLFSHEIM, DEUTSCHLAND

Haus auf dem Land

Marc Flick Architekt

Fröhlich Gassner Architekten

Das Grundstück mit leichter Hanglage, liegt am Rande einer dörflichen Struktur. Auf einem massivem Betonkeller wurde ein Holzbau mit einem Satteldach aus Brettsperholz errichtet. Neben der hervorragenden Energiebilanz leistet das Brettsperholz auch einen Beitrag zum Raumklima, weshalb alle Wände, Decken und das Dach im Inneren nicht verkleidet wurden. Dadurch bleibt das Holz im Inneren vollständig sichtbar.

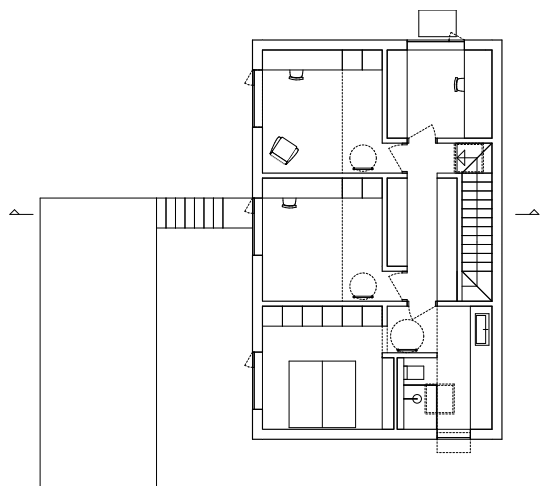
Im Zentrum des klar zonierte Grundrisses, der sich in Richtung Südwest zum Garten hin orientiert, befindet sich ein massiver Betonkern. Dieser erfüllt neben konstruktiven auch klimatische Aufgaben. An heißen Tagen kann der Beton durch seine Masse Wärme aufnehmen und somit die Temperaturen im Innern regulieren. Außen erscheint das Haus mit einer weißen Filzputzfassade. In dieser Fassade sitzen große, nahezu flächenbündige Fenster, die sich nach außen öffnen lassen. Die leichte Hanglage wurde genutzt um einen tie-

fer gelegenen Außenbereich zu schaffen. Dieser kann über eine Betontreppe vom Wohnbereich aus betreten werden.

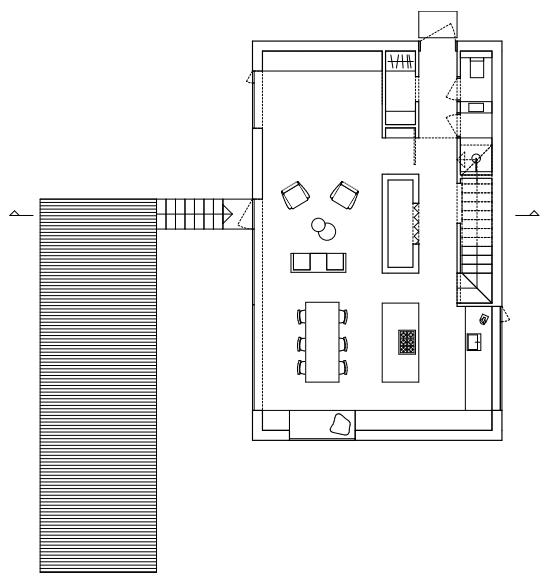
Die schlichte Küche mit Kücheninsel im Inneren schafft einen hellen und offenen Wohlfühlort angrenzend an Ess- und Wohnbereich. Die Offenheit wird durch die zwei großen, sich gegenüberliegenden Fensterfronten verstärkt. Leichte Vorhänge sorgen bei Bedarf für mehr Privatsphäre. Ein heller Kautschukboden, helle leichte Stoffe, helles Holz und weiße Einbaumöbeln aus Holz geben allen Räumen einen lichten und offenen Charakter.



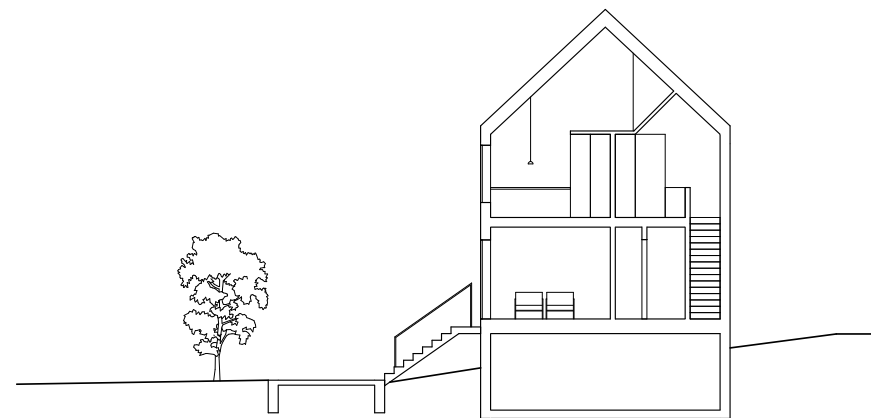
119



[Grundriss OG]



[Grundriss EG]

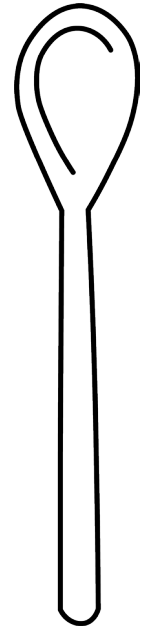


[Schnitt]





122



Empfehlung von
Marc Flick und Nils Fröhlich

Lammlachs mit Rosmarin- kartoffeln

Kartoffeln
Lammlachs
1 Knoblauchzehen, in Scheiben
1 Zweig frischer Rosmarin
Olivenöl

Die Kartoffeln gut waschen und ungeschält Vierteln. Die Stücke zusammen mit reichlich Olivenöl, dem Knoblauch und dem Rosmarinzweig in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln werden etwa 30 Minuten bei ca. 180 °C Umluft im Backofen gebacken.

Das Fleisch scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Braten das Fleisch in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln goldbraun aus dem Ofen holen und gemeinsam mit dem Lammlachs servieren.

Jahr Fertigstellung — 2023
Besondere Ausstattung — Multifunktionswand
Fotograf — David Schreyer



123