

# Der Brücke!

Schiltach DENKMAL GESCHÜTZTE EISENBAHNBRÜCKE  
Die Zukunft: ein Restaurant der besonderen Art

---



## **Umbau der historischen Eisenbahnbrücke in Schiltach in einen Gastronomiebetrieb**

### **Arbeitstitel: „Der Brücke!“**

1892 wird die Eisenbahnbrücke eröffnet. Sie stellt die Verbindung zwischen Hausach und Schramberg her, überquert die Kinzig, ist eine Stahlkonstruktion, hat eine Spannweite von 50 m und ist ca. 4 m breit. Jeder der beiden Fachwerkträger hat 19 Pfosten, die technische Konstruktion des doppelten Fachwerks ist typisch für den damaligen Stand der Technik. Zahlreiche Großbrücken, zu damaliger Zeit Meisterwerke des Bauingenieurwesens und Zeugnisse des Fortschritts im Hüttenwesen, der Werkstoffkunde und der Statik, werden nach diesem System gebaut.

1959 wird der Personenverkehr eingestellt.

1991 wird auch der Güterverkehr eingestellt. Die Eisenbahnbrücke verliert ihre Bedeutung und ist nur noch Rad- und Wanderweg. Einige Jahre später wird sie ganz gesperrt.

Von den Großbrücken, den damaligen Meisterwerken, ist jedoch keines mehr erhalten. Das Landesdenkmalamt BW Stuttgart geht mit Sicherheit davon aus, dass die Schiltacher Brücke ein Unikat ist. Ein Bauwerk von hoher, kultureller Bedeutung. Und „**es sollte mit Nachdruck versucht werden, die Brücke zu erhalten und sie einer adäquaten Nutzung zuzuführen....**“ (Auszug Stellungnahme zur Erhaltungswürdigkeit der Brücke, des Landesmuseum für Technik und Arbeit in Mannheim, Quelle:dito).

#### **Lage:**

Die Brücke liegt an der westlichen Zufahrtstraße in Richtung Schiltach (Hauptstraße), in unmittelbarer Nähe (max. drei Gehminuten) zum Ortskern. Sie führt über die Kinzig und verbindet die Bahnhofstraße mit der Hauptstraße. Am Zugang Bahnhofstraße befinden

sich: ein Parkplatz, ein restaurierter Brunnen (ehemals Befüllung Dampflokomotiven), ein historisches Stellwerk, und ein überdachter Halteplatz für zwei Schienenbusse, die im Augenblick saniert werden.

Zahlreiche andere touristische Sehenswürdigkeiten von Schiltach sind fußläufig zu erreichen. Die Hauptstraße ist die wichtigste Zufahrt nach Schiltach. Hansgrohe, Vega, Gießhaber sind in unmittelbarer Nähe.

Die historische Eisenbahnbrücke ist auf kurzen Wegen gut zu erreichen und liegt absolut idyllisch.

#### **Konzept - Idee**

Die Einmaligkeit der Brücke mit einer sinnvollen und auf Dauer wirtschaftlichen Nutzung zu verbinden, ist eine reizvolle Aufgabe. Die hohe Präsenz der Brücke in Verbindung mit ihrer naturnahen Lage, verbunden mit dem Bedarf nach mehr Gastronomie in Schiltach, brachte uns auf folgendes Konzept:

Gehobene Gastronomie mit ca. 120 Plätzen, anspruchsvolle Erlebnisgastronomie für Einheimische, Geschäftsleute, Touristen.

Die Einmaligkeit der Brücke wird durch entsprechende, architektonische Gestaltung hervorgehoben werden. Die Verbindung von Stahl und Glas und moderner Gastronomie `über dem Wasser` ist bis jetzt ein `Unikat`.

Im Bereich der Brücke befindet sich der Gastraum, die Fenster zur Kinzig sind großflächig zu öffnen, so dass das Gefühl vermittelt wird, im Freien zu sitzen.

Der Glasbau wird in die Brücke integriert, hat aber keine Verbindung zur historischen Brücke und seine eigene Statik.

Die Tragelemente des Glashauses sind deckungsgleich mit dem Fachwerk der Brücke, so dass von außen und von innen die Konstruktion der Brücke optisch unverändert bleiben wird. Das runde Dach ist einem Eisenbahnwaggon nachempfunden. Der zu erstellende Neubau, der Toilettenanlage, Küche, Lager, Büro ect. beinhaltet, hebt sich von der Architektur der Brücke ab. Kein Eisenbahnretro!

Auf dem Dach wird eine kreisförmige Lichtkuppel installiert werden, die zusammen mit der Beleuchtung der Brücke ein Ausrufezeichen bildet (!) und von außen wie innen sichtbar ist. Die Stahlkonstruktion behält unverändert den Stil des 19. Jahrhunderts, während der Neubau sehr stark die Architektur des 21. Jahrhunderts widerspiegelt. Die Innenausstattung soll ebenfalls den Zeitgeist widerspiegeln, andererseits Nutzung und Technik des 19. Jahrhunderts in sich vereinen.

Nach der Ideenfindung, stellte sich schnell die Komplexität der Verbindung von historischem Denkmal und moderner Architektur heraus. Der Anspruch, eine ästhetische sowie sinnvolle Verbindung aus historischem Stahl und modernster Technik zu schaffen, stellt besondere Anforderungen an Planung, Statik, Technik. Um eine Gastronomie wirtschaftlich betreiben zu können, durfte dieses Objekt trotz der Einmaligkeit einen gewissen Kostenrahmen nicht überschreiten. Andererseits muss das Ergebnis absolut hochwertig und optisch, wie technisch, perfekt sein. Diese Aufgabe war sehr anspruchsvoll. Durch die mangelnde Bereitschaft etlicher Unternehmen an einer wirtschaftlichen Lösung dieser Probleme mitzuarbeiten, hat sich die Planungszeit einschließlich Kostenberechnung über ca.dreiJahre hingezogen.

Folgendes Kompetenzteam hat sich herausgebildet, das zu diesem sehr guten Ergebnis geführt hat.

#### **Beteiligt waren:**

Thomas Haas, Bürgermeister der Stadt Schiltach  
Moosmann Massivbau GmbH

Möcke Stahlbau

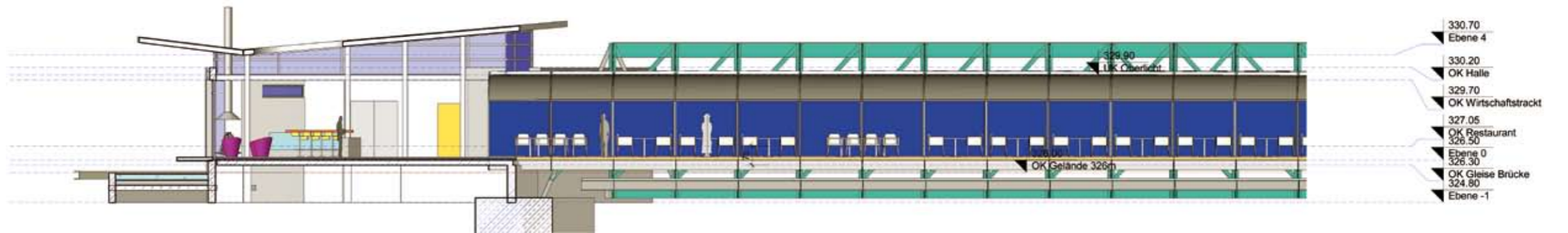
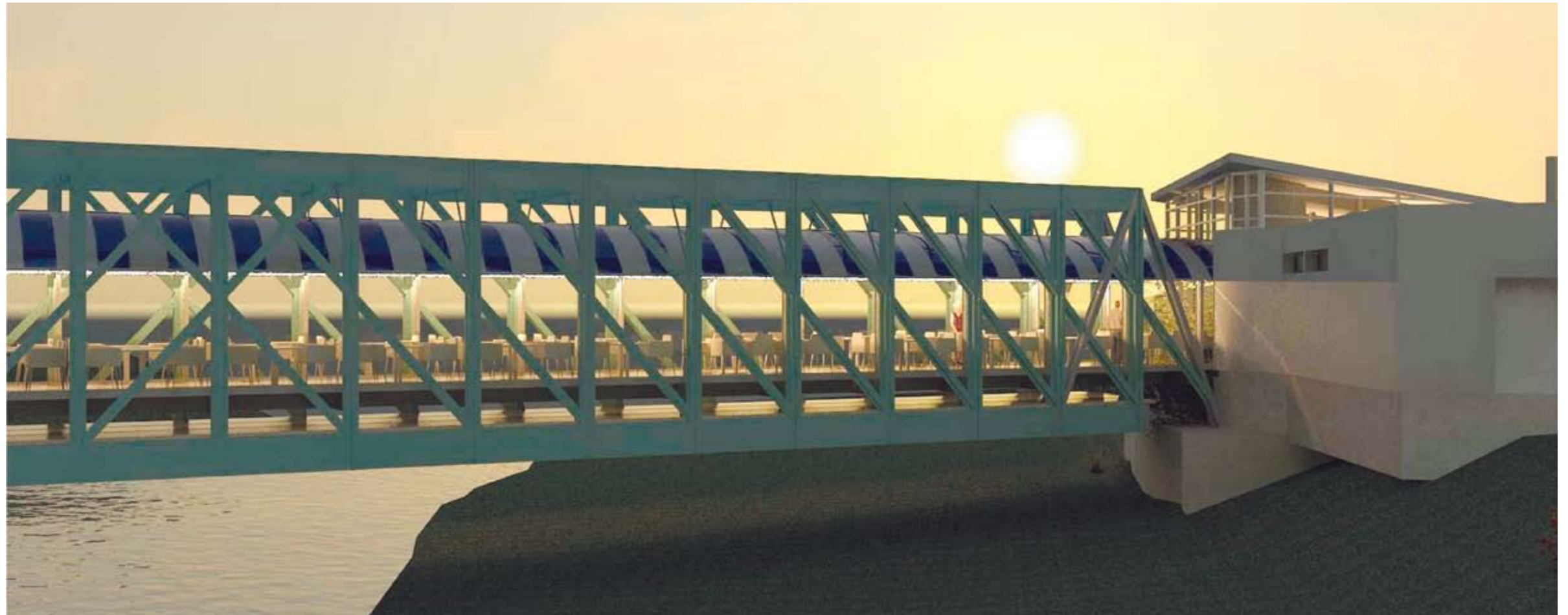
Daniel Wöhrle, Gastronom.

Mit freundlicher Unterstützung des Europa-Park Rust,  
Markus Spoth, Betriebsleiter E-Technik

#### **Idee und Projektleitung:**

Rolf Dickmann, Tim Dickmann,

Dickmann Projektentwicklung GmbH & Co. KG.



**Name:**

Ein Lokal mit dem Namen „Zur alten Brücke“ gibt es in Schiltach bereits, was uns umso mehr veranlasst hat, etwas Besonderes, etwas Einmaliges und Einprägsames vorzuschlagen. In Abstimmung mit unserer Werbeagentur haben wir einen Namen entwickelt, der die Ungewöhnlichkeit dieses Objekts kennzeichnen soll. In Anlehnung an das Stadion in Gelsenkirchen „Auf Schalke“ kristallisierte sich folgendes heraus:

„Der Brücke!“ (sinnbildlich: man trifft sich in „Der Brücke!“)

Wir stellen diesen Namen zur Diskussion und haben ihn in Bezug auf Schriftzug und Farbe weiterentwickelt. Wir haben ihn als Arbeitstitel verwandt.

**Weitere Ideen zur Diskussion:**

Photovoltaik Dünnschichtmodule, eingearbeitet in die Dachkonstruktion (Zinkblech), eine ästhetische und umweltfreundliche Lösung.

Kühlen und Heizen über Geothermie (Wasser der Kinzig),

Braustube, eingefügt in zu vergrößerndes Betriebsgebäude, würde Attraktivität erhöhen.

Das Team



**DICKMANN**  
Projektentwicklung  
GmbH & Co. KG  
Rolf Dickmann,  
Tim Dickmann



**Moosmann**  
MASSIVBAU GMBH  
Volker Moosmann



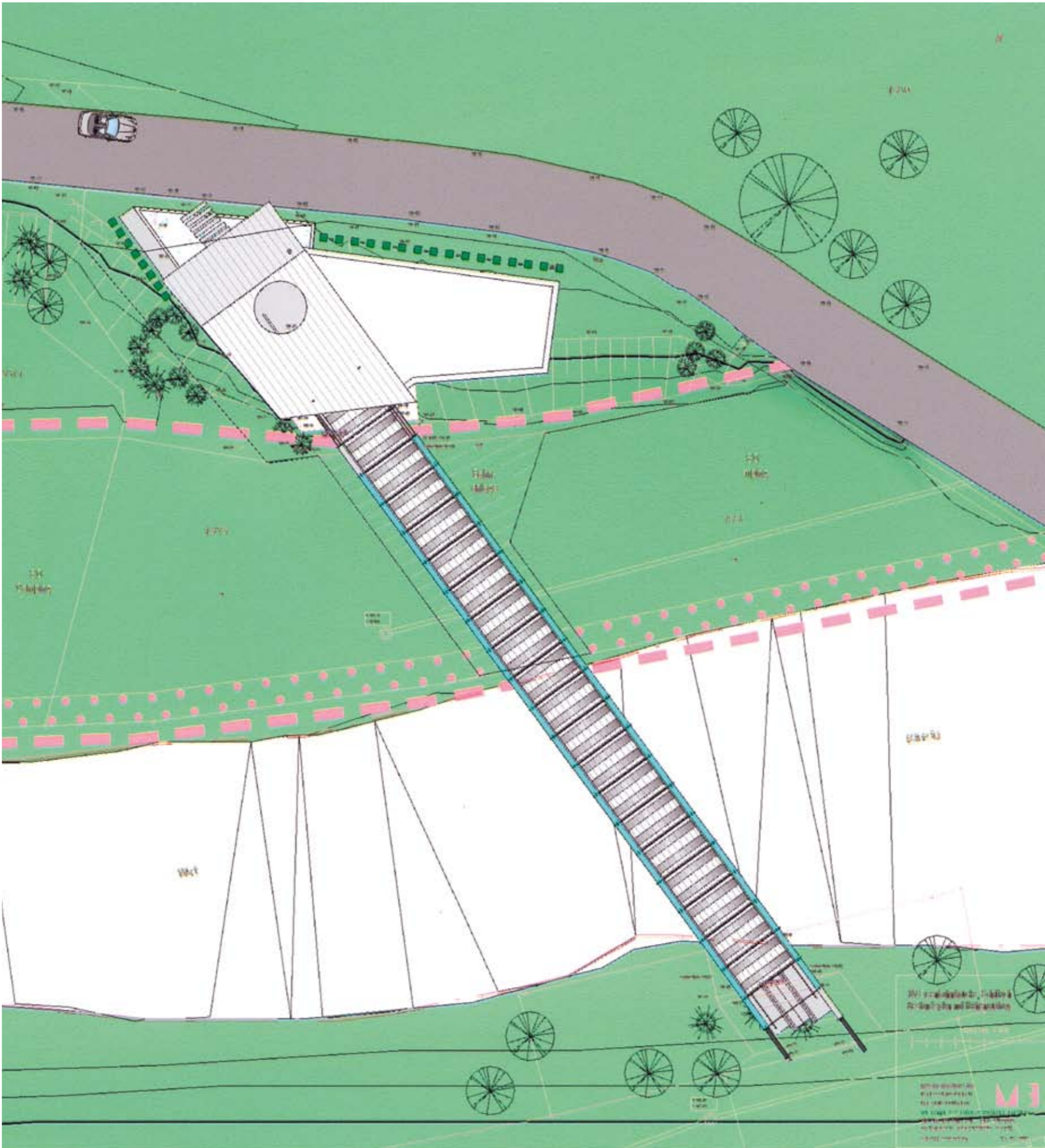
**EUROPA PARK**  
Markus Spoth



**MÖCKE**  
Stahlbau - Schlosserei  
Thomas Möcke



**SCHILTACH**  
IM SCHWARZWALD  
Thomas Haas




**DICKMANN**  
Projektentwicklung  
GmbH & Co. KG

## Betreiberkonzept „Der Brücke!“

### - Kurzkonzept -

#### Kurzanalyse Gegebenheiten

- **Standort**

Eine alte Eisenbahnbrücke als Standort für eine moderne Gastronomie bietet einen unverwechselbaren Reiz. Die Architektur und Aussenwirkung des Gebäudes in Verbindung mit der präsenten Lage direkt an der Hauptstrasse, bilden einen idealen Anziehungspunkt. Die moderne und gleichzeitig historische Komponente in Verbindung mit einer Zielgruppen-orientierten, gehobenen Gastronomie, sind die Eckpfeiler dieser Konzeption. Der Standort Schiltach bietet einerseits eine Fülle an Industrie in unmittelbarer Umgebung „Der Brücke!“, andererseits eine gesunde Mischung aus Tourismus und lokalem Einkaufs-Verkehr auf der Hauptstrasse. Weiter bietet Schiltach vom Stadtbild eine historische und durchaus reizvolle Kulisse in der sich das optische Konzept „Der Brücke!“ sinnvoll integrieren lässt. In unmittelbarer Nähe befinden sich Ortschaften wie Schramberg, Wolfach und Alpirsbach. Weiter herrscht in Schiltach durch die Ansiedlung global tätiger Unternehmen wie Hansgrohe, Vega, BBS ein reger Geschäftskundenverkehr.

#### Gastronomisches Konzeption

- **Gastronomisches Konzeption**

„Der Brücke!“ wird eine gehobene moderne Auswahl an Speisen anbieten. Hierbei wird eine sehr hohe Qualität angestrebt, die sich an eine gehobene Preisstruktur knüpfen wird. In „Der Brücke!“ wird der Gast in einem einzigartigen Ambiente gute Weine, gutes Bier und eine Auswahl an frischen, lokalen, aber auch kreativen Speisen erleben können. Hierbei wird die Anzahl der Gerichte auf ein Minimum reduziert (etwa 12-15 stetig wechselnde Hauptgänge). Die angebotenen Gerichte werden in eine kreative und moderne Art angerichtet und zusammengestellt. Zubereitet mit modernsten Küchen-Geräten die eine gleichbleibende Qualität und einen extrem schnellen Service ermöglichen. Statt Pfanne und Fritteuse kommen hier moderne Self- Cooking- oder Vario-Cooking- Center zum Einsatz. Digital gesteuert wird so eine gleichbleibende, perfekte Zubereitung möglich. Durch genaue Vorbereitung in Verbindung mit Schock-Frostern kann so auch auf kleinem Raum ein schneller Service auch von komplizierten Speisen ermöglicht werden. Durch die Straffung der Karte auf wenige Gerichte wird eine stetig abwechslungsreiche und frische Qualität garantiert. Mittags wird es ein täglich wechselndes günstiges Tagesessen geben, das in Qualität und Menge die gleichen hohen Anforderungen wie der à-la-carte-Service erfüllen wird.





